(D) **Bedienungsanleitung Dörrautomat**

(GB) **Instruction manual dehydrator**

(F) **Mode d'emploi Déshydrateur**

(I) **Istruzioni per l'uso Essiccatore**

(CZ) **Návod k použití sušičky ovoce**

BHG 601

BIELMEIER®

(D) INHALT

Hinweis zum Umweltschutz 4
Technische Daten 4
Wichtige Hinweise 9
Allgemeines zum Dörren 9
Das Dörrgerät BHG 601:
Vorbereitung, Dörrzeit,
Temperaturstufen und Lagerung 10
Reinigung 11
Zubereitung 12
Verwendung von Gedörrtem 14
Garantie 15

(F) CONTENU

Remarque relative a la Protection
de L'environnement 4
Données techniques 4
Remarques Importantes 23
Generalites concernant la Deshydratation
D'aliments 23
Le Deshydrateur
Preparation, Duree de Deshydratation,
Degres de Temperature, Stockage 24
Entretien 25
Preparation des Aliments 26
L'utilisation de Deshydrates 28
Garantie 29

(CZ) OBSAH

Poznámka k ochraně životního prostředí ... 5
Technické údaje 5
Důležité bezpečnostní informace 37
Všeobecně o sušení 37
Funkce:
Příprava, Doba sušení,
Nastavení teploty a Skladování 38
Údržba 39
Příprava 40
Úprava potravin 42
Záruční list 43

(GB) INDEX

Notice for environment 4
Technical Details 4
Important 16
The basics of drying 16
The desiccating appliance BHG 601:
Preparation, Desiccating time,
Temperatur setting and Storage 17
Cleaning 18
How you unse dried food 19
Preparation 20
Guarantee 22

(I) INDICE

Indicazioni per la tutela
dell'ambiente 5
Dati tecnici 5
Importanti indicazioni 30
Informazioni generali
sull'essiccatura 30
L'essiccatore BHG 601:
Preparazione, tempo di essiccatura,
livelli di temperatura e conservazione ... 31
Pulizia 32
Utilizzo di alimenti essiccati 33
Preparazione 34
Garanzia 36

(D) HINWEIS ZUM UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, einer stofflichen oder anderen Form der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

TECHNISCHE DATEN:

- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 700 W
- Gerätemaße (H x B x T): 340 x 340 x 340 mm
- Gewicht: 4,5 kg

(GB) ENVIRONMENTAL NOTICE

If you need to dispose of the product in the future, please note that electrical products should not be disposed of with household waste.

Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

TECHNICAL DETAILS:

- Connected load: 230 V / 50 Hz / 700 W
- Measurements (H x W x D): 340 x 340 x 340 mm
- Weight: 4,5 kg

(F) INDICATION RELATIVE A LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

En fin de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères ordinaires, mais doit être remis à un centre de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Le symbole figurant sur le produit lui-même, la notice d'utilisation ou l'emballage l'indique.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Avec le recyclage, la récupération des matériaux ou autres formes de valorisation des appareils usagés, vous contribuez sensiblement à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès de votre municipalité sur les centres compétents pour le traitement des déchets.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Alimentation: 230 V / 50 Hz / 700 W
- Dimensions: (H x L x P): 340 x 340 x 340 mm
- Poids: 4,5 kg

BIELMEIER®
BHG 601

(I) INDICAZIONI PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

Al termine della sua durata non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici, ma consegnarlo agli appositi centri di raccolta per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici. Tale esigenza è indicata dal simbolo apposto sul prodotto, nelle istruzioni per l'uso o sulla confezione.

I materiali sono recuperabili nelle modalità indicate dal contrassegno sul prodotto. Grazie al riutilizzo dei materiali ed ad altre forme di recupero degli apparecchi usati si fornisce un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Chiedere all'amministrazione del proprio comune informazioni sugli appositi centri di riciclaggio.

DATI TECNICI:

- Alimentazione: 230 V / 50 Hz / 700 W
- Dimensioni dell'apparecchio (A x L x P): 340 x 340 x 340 mm
- Peso: 4,5 kg

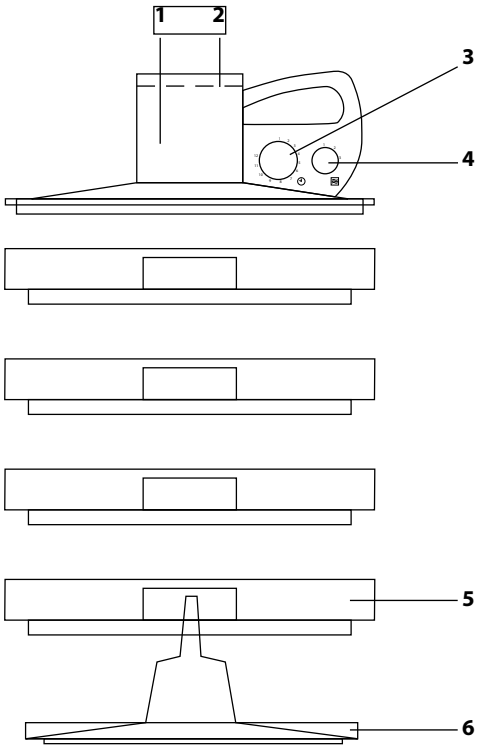
(CZ) UPOZORNĚNÍ K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalový materiál a vysloužilé spotřebiče nevyhazujte do komunálního odpadu, ale na příslušná sběrná místa. Upozornění v podobě symbolu najdete na přístroji, v návodu na obsluhu a na obalovém materiálu.

Materiály jsou dle své charakteristiky znovu použitelné. Opětovným použitím, recyklací a dalšími způsoby využití starých spotřebičů přispíváte velkým dílem k ochraně našeho životního prostředí. Příslušnou sběrnu zjistíte u obecní správy Vašeho bydliště.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

- Připojení: 230 V / 50 Hz / 700 W
- Rozměry spotřebiče (v x š x h): 340 x 340 x 340 mm
- Hmotnost: 4,5 kg



(D)

1 Elektrisches Dörraggregat mit Klarsichtdeckel und Netzanschlusskabel
2 Ansaugsieb
3 Zeitschaltuhr
4 Temperatur Stufenschalter
5 Dörretage
6 Sockel

Änderungen vorbehalten.

(GB)

1 Electrical desiccating aggregate with transparent lid
2 Air entry filter
3 Timer
4 Temperature switch
5 Desiccating tray
6 Base

Product may be subject to change.

(F)

1 Partie électrique avec couvercle transparent
2 Tamis
3 Minuterie
4 Thermostat gradué
5 Etage de séchage
6 Socle

Sous réserve de modifications.

BIELMEIER®
BHG 601

(I)

1 Parte elettrica con coperchio trasparente e cavo di alimentazione
2 Filtro di aspirazione
3 Timer automatico
4 Termostato regolabile a livelli
5 Piano di essicatura
6 Base

Con riserva di modifiche.

(CZ)

1 Průhledné víko s ventilátorem vzduchu a síťovým kabelem
2 Nasávací mřížka
3 Časový spínač
4 Termostat se třemi stupni výkonu
5 Sušící patra
6 Podstavec

Změny vyhrazeny.

WICHTIGE HINWEISE

Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen, ist sie mit zu übergeben. Andere Arbeiten als die hier beschriebenen, dürfen mit dem Gerät nicht durchgeführt werden. Es ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt und nicht für gewerbliche Nutzung. Bei zweckfremdem Einsatz erlischt der Garantieanspruch.

DÖRRAUTOMAT BHG 601

D

CE

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 2004/108/EG für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95 EG .

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von BIELMEIER-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Bestimmungen. Dennoch müssen wir Sie und die Mitbenutzer auf folgende Hinweise aufmerksam machen:

BITTE LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE DIESE AUF.

- Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäß Typschild – anschließen.
- Schützen Sie das Gerät am Aufstellungsort vor Spritzwasser und Wassertropfen.
- Das Gerät nur in trockenen Räumen betreiben.
- Nach Gebrauch, vor Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebes den Netzstecker ziehen.
- In Betrieb wird das Gerät heiß.
- Kinder erkennen nicht die Gefahr, die im Umgang mit einem elektrischen Gerät entstehen kann; deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät lassen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Glasflammen abstellen und betreiben.
- Das Gerät muss während des Betriebes frei stehen und darf nicht abgedeckt werden, damit Zu- und Abluft nicht behindert werden.
- Das elektrische Dörraggregat mit Zuleitung niemals in Wasser tauchen.
- Vor Abnahme des elektrischen Dörraggregates Netzstecker ziehen!
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät oder Zuleitung, das Gerät vom Fachmann oder dem BIELMEIER-Kundendienst überprüfen lassen.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung wird keine Haftung übernommen.

ALLGEMEINES ZUM DÖRREN

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren.

Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar. Durch Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt. Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.

Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.

Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im häuslichen Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

DAS DÖRRGERÄT BHG 601

Ihr neues Dörrgerät arbeitet schneller und vorteilhafter nach einem physikalisch konsequenten System: Der von oben angesaugte Luftstrom wird von einem speziellen Heizregister gleichmäßig erwärmt. Dadurch wird die Luft für Feuchtigkeit sehr aufnahmefähig und unter leichtem Überdruck gleichmäßig in jede Dörretage einzeln verteilt und entzieht den dortigen Lebensmitteln die Feuchtigkeit.

Die feuchtigkeitsgesättigte Luft durchläuft nun nicht alle weiteren Etagen, sondern wird in jeder Etage für sich nach außen abgeleitet. Deshalb hat der BIELMEIER-Dörrautomat keine Siebe oder Gitter, sondern geschlossene, reinigungsfreundliche Dörretagen. Krümel und Kräuter können nicht durchfallen. Dieses System ermöglicht ein gleichmäßiges Dörren in allen Etagen, so dass kein Umsetzen erforderlich ist und das Gerät bis kurz vor Dörrzeitende unbeaufsichtigt bzw. mit automatischer Zeitschaltuhr betrieben werden kann. Eine Prüfung des Dörrgutes ist lediglich gegen Ende der Dörrzeit mit Sicht- und Greifprobe für die letzten Feinheiten angezeigt. Besonders Anspruchsvolle können das Dörrgut evtl. sortieren und noch etwas Dörrzeit zugeben.

VORBEREITUNG

- Vor der ersten Inbetriebnahme und zu Beginn jeder Dörr-Saison wird empfohlen, die Dörretagen zu spülen. Nicht scheuern!
- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, wo es während des gesamten Dörrvorganges nicht stört. Während des Dörrens kann sich je nach Dörrgut ein angenehmer, aromatischer, fruchtiger oder würziger Geruch verbreiten.
- Zur sicheren und appetitlichen Konservierung sollen alle Güter gut gewaschen werden.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verarbeiten bzw. schadhafte Stellen großzügig herausschneiden, ebenso bei Obst das Kerngehäuse entfernen.
- Obst soll reif, jedoch nicht überreif sein.
- Im einzelnen wird in der Tabelle die jeweilige Vorbehandlung empfohlen.
- Will man das natürliche Bräunen der Schnittflächen vermeiden, kann man die Früchte kurz in eine Lösung (1 Eßlöffel Zitronensaft in 1 Tasse Wasser) abtupfen. Statt Zitronensaft kann man auch handelsübliches Vitamin C verwenden.
- Für die meisten Gemüse ist Blanchieren vorgesehen (siehe Tabelle). Das vorbereitete Gemüse wird mittels einem Drahtkorb oder Sieb in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wieder wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.
- Das Dörrergebnis wird gleichmäßiger, wenn man etwa gleich große Stücke schneidet. Dünne Scheiben dörren schneller, denken Sie jedoch daran, daß die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Als etwaigen Anhaltspunkt für das Fassungsvermögen kann man pro Dörretage je nach Sorte ca. 500 g frisches Obst bzw. 200 bis 300 g frisches Gemüse annehmen.
- Es empfiehlt sich, Obststücke aufrecht dicht aneinanderzustellen. Ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale legen mit der Schnittfläche nach oben. Scheibenförmige Stücke sollen schuppenartig, nicht flach, auf die Etagen gelegt werden.
- Bei Gemüse sollte nur eine einfache Schicht gefüllt und diese gleichmäßig verteilt werden.
- Kräuter besonders schonend dörren!
  Wenn ein zu intensiver Geruch entsteht, ist die Temperaturstufe zu hoch gewählt. Kräuter von Stängeln befreien, jedoch nicht weiter zerkleinern. Blättrige Kräuter sollten zwischendurch gewendet werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden, und füllen Sie die Etagen nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unterbrechen.
- Das elektrische Dörraggregat mit dem Klarsichtdeckel wird nun passend auf die oberste Etage gesetzt.
- Temperaturschalter auf die dem Dörrgut entsprechende Stufe (siehe Tabelle) einstellen.
- Netzstecker des Gerätes in die Netzsteckdose einstecken.
- Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dörrzeit einstellen. Jetzt ist das Gerät in Betrieb und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

DÖRRZEIT

Die Dörrzeit ist sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes sowie von der Raumluft und von der Anzahl der Etagen abhängig. Im Zweifelsfall wählt man eine kürzere Dörrzeit und führt gegen Dörrende mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.

Dieses Gerät versorgt alle Etagen etwa gleichmäßig mit Trockenluft, jedoch können Unterschiede des Dörrgutes etwas streuende Ergebnisse bringen. Bei hohen Ansprüchen empfiehlt sich ein Sortierdurchgang, indem man die noch weicheren Teile ca. ½ bis 1 Stunde länger dörrt.

Die zubereiteten Güter sollten unmittelbar gedörrt werden. Eine Unterbrechung des Dörrvorganges sollte nicht erfolgen.

Zu langes Dörren lässt bei Kräutern und ähnlichen aromatischen Gütern zu viele Geschmackstoffe entweichen. Früchte, die ohne Einweichen als Snacks verzehrt werden (oder als leichter, platzsparender Bergsteigerproviant), sollten nicht zu sehr getrocknet, d. h. gut kaufähig, nicht brüchig sein.

Die Greifprobe ist am zuverlässigsten, wenn das Gedörrte abgekühlt ist. Gedörrtes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig angreifen. Zwiebeln und Petersilie werden papierartig.

TEMPERATURSTUFE

Die richtige Temperaturwahl ist sehr wichtig:

Stufe 1 ca. 20°C über Umgebungstemperatur für Kräuter und Pilze.

Stufe 2 ca. 40°C über Umgebungstemperatur für sämtliche Gemüse und empfindliche Obstsorten.

Stufe 3 ca. 60°C über Umgebungstemperatur für alle Obstsorten.

LAGERUNG

Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen. Zur Aufbewahrung sind verschließbare Gläser am besten geeignet, wie sie heute im Haushalt als Leergut anfallen. Besonders, wenn Gedörrtes nach und nach entnommen wird, eignen sich diese Gläser gut, nicht jedoch Plastiktüten. Folienverschweißte oder vakuumverschweißte Portionspackungen sind wiederum zu empfehlen – für gedörrtes Gemüse ist dies die beste Aufbewahrungsart.

Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden. Den optimalen Geschmack hat es in den darauffolgenden Wintermonaten und im zeitigen Frühjahr. Eine gelegentliche Sichtkontrolle wird wie bei anderem Einmachgut auch hier empfohlen. Pro 10°C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht und vollenden die Freude an Ihrem wertvollen Eigenprodukt.

REINIGUNG

Vor jeder Reinigung Zeitschaltuhr auf 0 stellen und Netzstecker ziehen. Das elektrische Dörraggregat mit dem Klarsichtdeckel verschmutzt im Gebrauch so gut wie nicht. Hier genügt von Zeit zu Zeit ein feuchtes Abwischen. Nie in Wasser tauchen!

- Das neue technische System macht auch die Reinigung der Dörretagen wirklich zur Nebensache.
- Das Dörrgut kommt normalerweise nicht zum Tropfen oder Kleben.
- Die Dörretagen haben keine filigranen Siebe oder Gitter.
- Die geschlossenen Böden können mit etwas Spülwasser gefüllt, übereinandergestapelt eingeweicht werden; so sind sie nach kurzer Zeit mühelos zu spülen.
- Nicht scheuern, sonst werden die späteren Reinigungen immer schwieriger.
- **Das Ansaugsieb auf dem Motorteil muss unbedingt frei sein. Bei Verschmutzungen bzw. Staubbelag muss das Ansaugsieb mit Pinsel oder Staubsauger (mit geringem Sog) gereinigt werden.**

Alle verwendeten Bauteile und Materialien sind für Lebensmittel zugelassen und bestens geeignet. Bedingt durch Farbstoffe und evtl. Fruchtsäuren im Dörrgut (z. B. Karotten) können sich die Oberflächen der Dörretagen jedoch farblich leicht verändern. **Dies ist kein Qualitätsmangel!**

D

ZUBEREITUNG

Sorte	Wassergehalt (%)	Vorbehandlung bzw. Bemerkung	in Zitronenwasser tauchen	Dörrstufe	Dörrzeit (Std., ca.)
Apfel	84	großzügig entkernen, Schnitze oder Ringe schneiden	ja	3	4 – 8
Aprikose	85	halbieren oder vierteln	ja	3 (2)	8 – 12
Ananas	86	schälen, Scheiben schneiden		3 (2)	8 – 12
Bananen	65	gut reif, Scheiben oder Streifen schneiden		3	5 – 8
Beeren	88	außer Heidelbeeren sind Beeren wegen der Kerne nur in Kombination mit anderen Früchten brauchbar		3	4 – 6
Birnen	83	großzügig entkernen, halbieren oder schnitzen	ja	3 (2)	6 – 12
Datteln	23	gut reif		3	4 – 6
Erdbeeren	90	halbieren, kleine Erdbeeren ungeteilt	ja	3 (2)	6 – 12
Feigen	78	halbiert		3	4 – 6
Heidelbeeren	83	ganz		3	4 – 6
Kirschen	82	mit Stein, ungeteilt		3	8 – 12
Melonen	81	schälen, entkernen, Scheiben oder Schnitze schneiden		3	8 – 12
Pfirsich	89	gut reif	ja	3 (2)	8 – 12
Pflaumen / Zwetschgen	81 87	halbieren und entsteinen, jedoch auch mit Stein und ungeteilt möglich		3	8 – 14
Weintrauben	81	anschneiden, möglichst kernlose Sorte		3	8 – 14
Zitrusfrüchte	–	Schnitze, Schalen in Streifen für Aromazwecke		3 (2)	8 – 10
			Blanchieren (Min.)		
Artischocken	87	säubern und halbe Herzen schneiden	2 – 4	2	4 – 5
Blumenkohl	89	in esslöffelgroße Stücke teilen, ½ Stunde in Salzwasser mit 1 EL Essig legen	3 – 4	2	5 – 7
Bohnen, grün	90	Enden und Fäden entfernen, schräg schneiden	3 – 4	2	5 – 6
Brokkoli	89	Vorbehandlung wie Blumenkohl	3 – 4	2	3 – 5
Gurken	95	10 mm dicke Scheiben schneiden	–	2	6 – 8
Kohl	92	säubern und in Stücke schneiden (im Dampf)	2 – 3	2	3 – 5
Kohlrabi	85	würfeln oder Scheiben schneiden	3 – 5	2	3 – 5
Möhren / Pastinaken	88	quer oder schräg schneiden	2 – 3	2	4 – 5
Petersilie	55	Stängel entfernen	–	2 (1)	2 – 3
Paprika / Peperoni	93	Streifen schneiden	–	2	4 – 6
gemischtes Suppengemüse	–	klein würfeln oder Streifen schneiden	2	2 (1)	3
Spargel	92	schälen , ungeteilt oder 20 mm Stücke	2 – 3	2	4 – 8
Spinat	91	über Dampf blanchieren bis er leicht welkt	1	2	2
Sellerie	94	Scheiben schneiden	2	2	6
Zwiebel	89	Scheiben schneiden	–	2	3
Tomaten	94	30 – 45 Sek. in heißes Wasser tauchen, schälen, vierteln	–	2	8 – 10
Rhabarber	95	schälen, in Zitronenwasser tauchen, 25 mm Stücke schneiden	–	2	3 – 5
Kürbis / Zucchini	92	schälen, entkernen, 8 mm Streifen oder Scheiben	–	2	4 – 5
Kräuter	–	vom Stängel befreien, nicht zerkleinern	–	1 !	2 – 3
Pilze	–	halbieren, große Pilze in Scheiben schneiden	–	1 !	4 – 6

BITTE BEACHTEN SIE!

Die angegebenen Dörrzeiten sind nur Richtwerte und können, je nach Beschaffenheit des Dörrguts stark differieren.

Frühe Zwetschgen sind mangels Fruchtzucker nicht zum Dörren geeignet.

Stapeln Sie die Dörretagen sorgfältig übereinander. Ein Verrutschen kann die Funktion beeinträchtigen.

Vergewissern Sie sich, ob der Temperaturschalter exakt auf der gewählten Schaltstellung steht.

Der Sockel muss immer zuunterst gestellt werden. Nur hiermit ist die richtige Luftführung gewährleistet.

VERWENDUNG VON GEDÖRRTEM

Früchte können in gedörrtem Zustand als Snacks verzehrt werden, jedoch auch als ideenreiche Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.

Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten verwendet werden, müssen sie eingeweicht werden, um ihnen wieder das Wasser zuzufügen, das ihnen beim Dörren entzogen wurde. Man gibt einem Volumen Früchte dasselbe Volumen Wasser zu, z. B. 1 Tasse Dörrfrüchte und 1 Tasse Wasser und lässt es ca. 4 Stunden einwirken. Im Zweifelsfalle: weniger Wasser verwenden und kürzere Einwirkzeit. Sonst werden die Güter matschig.

Im weiteren können Sie nach Kochbüchern arbeiten, die von Land zu Land vielfältige Rezepte bereithalten.

Hier nur einige Anregungen:

- Obstkuchen und andere Backwaren, Früchtebrot, Heidelbeertörtchen, abwechslungsreicher Ersatz für Rosinen usw.
- Kompotte zu Waffeln und Pfannkuchen, Aufstriche für Sandwiches, Desserts, Apfelsoße usw.
- Zutaten für manche Fleisch- und Wildgerichte, Chutneys usw.
- Zutaten für Müsli, Pudding, Yoghurt, Schlagsahne, Speiseeis, Fruchtsalate, Früchte in Armagnac usw.
- Man kann verschiedene Früchte kandieren oder glasieren, ganz nach Ihrer Phantasie. Bananen eignen sich gut für Milchdrinks und als Zutat für Babynahrung, wenn man die gedörrten Bananen pulverförmig mahlt.
- Verschiedene Früchte lassen sich gut mit Honig und Nüssen veredeln. Frische Früchte und gedörrte Früchte nach dem Einweichen lassen sich stets mischen. Je nach Rezept werden sie ganz belassen oder mehr oder weniger grob gehackt.
- Eine besondere Spezialität aus dem Himalaja ist das Fruchtleder, welches aus verschiedenen pürierten Früchten unter Zugabe von Honig, Nüssen und Gewürzen als ausgewellter Fladen in rechteckige Happen geschnitten und bis zu einem zähen Zustand gedörrt wird. Man kann den Fladen auch füllen, einrollen und in Scheiben schneiden.

Gemüse wird vor der Kochzubereitung im allgemeinen eingeweicht. Man gibt z. B. zu 1 Tasse Dörrgemüse 1 Tasse kaltes bis warmes Wasser zu. Bitte nie mehr Wasser, als für das Gericht benötigt wird, zugeben. Auch soll das eingeweichte Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.

- Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen etwa so lange wie eingefrorenes. Suppengemüse, welches relativ kleingeschnitten getrocknet wurde, kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf zugegeben werden. Für Suppengemüse, Saucenzutaten, Salatdressings usw. kann das Gedörrte in der Küchenmaschine auf die gewünschte Korngröße gehackt und gemischt werden.
- Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich sehr das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Man sollte höchstens einen Monatsbedarf als Vorrat mahlen, da durch Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.
- Gedörrtes Gemüse kann ebenfalls nach dem Einweichen ohne weiteres zusammen mit frisch Geerntetem zubereitet werden.
- Kräuter werden unmittelbar beim Würzen zermahlen oder zerstampft. Achten Sie darauf, dass keine harten Stängel dazugeraten.
- Pilze werden eingeweicht und wie frische verwendet. Für Suppen und Saucen wird ein Teil davon zermahlen zugegeben.
- Paprika und Peperoni können in der Küchenmaschine zerkleinert oder gemahlen und als Gewürz in einem luftdichten Glas weiter aufbewahrt werden.

Hier noch einige Anregungen für die unbegrenzten Möglichkeiten:

- Gemüsesuppen wie Minestrone, Eintöpfe wie Pichelsteiner, Gaisburger Marsch, Franz. Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, Gemüsegulasch, Pilzgulasch usw.
- Artischocken in Teig gehüllt und ausgebacken.
- Spezielle eigene Kräutermischungen, Kräutertees, Kräuteröle usw.
- Selleriesalz, Knoblauchsalz: Gedörrtes mahlen und 1 : 1 mit Salz gemischt, und vieles andere mehr finden Sie in Kochbüchern.

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der EU und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers ***Verkaufsdatum***

IMPORTANT

To avoid improper use, you must follow the instructions provided in the product manual, which should be stored in a safe place for future reference. If you give the appliance to someone else, be sure to give that person the instruction manual as well. This appliance is intended exclusively for the uses described in the instruction manual. Moreover, it is intended for private use only, and not for commercial use. The warranty is voided if the device is used for purposes other than those described herein.

DEHYDRATOR BHG 601

GB

CE

This appliance conforms to the EEC directive 2004/108/ EEC for radio interference level and electromagnetic compatibility (EMC), as well as the low voltage directive 2006/95 EEC.

IMPORTANT SAFETY POINTS

The safety of BIELMEIER electrical appliances conforms to the recognized technical standards and the law for appliance safety. Nevertheless, we would like to draw your attention to the following points:

PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE THE FIRST USE AND KEEP THE MANUAL IN A SAFE PLACE.

- Connect the appliance to AC only – make sure the voltage corresponds to the markings on the appliance.
- Protect the appliance from splashing water and other forms of moisture that may be present at the place of use.
- Operate the appliance in dry rooms only.
- After use, or if there is a problem during operation – always disconnect the plug from the power supply before proceeding with cleaning or inspection.
- During operation, the appliance will become hot.
- Children are unaware of the dangers that can result from handling an electrical appliance. Therefore, they should never be left unattended with such an appliance.
- Do not place the appliance on a hot surface or operate it in the immediate vicinity of an open fire.
- During operation, the appliance should stand free and must not be covered to allow air to pass through freely.
- Never immerse the electrical component of the appliance or the cord in water.
- Disconnect the mains plug before removing the electrical component of the appliance.
- In the case of visible signs of damage to the appliance or the mains cable, the appliance should be examined by trained personnel or by BIELMEIER customer service.
- We are indemnified from liability for all damages that may arise if the appliance is used for purposes other than originally intended or if it has been used inappropriately.

THE BASICS OF DEHYDRATION

Drying and dehydrating are the oldest methods of conservation known to man.

All food contains some proportion of water..

Desiccation removes the water content from food, thereby removing the basic conditions for decomposition, mold formation and fermenting processes. With proper dehydration and storage, food items can be preserved for years.

Removing the water also tends to concentrate the aroma of the food and often makes dried food even tastier! The vitamins, nutrients and minerals are not affected, and sulphur and other preservatives are avoided.

Even if you already use freezing or canning to preserve foods, dehydrating will bring a plus to your kitchen and your palate.

Drying in the kitchen oven often results in condensation due to a lack of air circulation; the dripping and sticking of the juices from the drying items make the oven hard to clean, as it is not built for drying.

THE BHG 601 DEHYDRATOR

Your new dehydrator works faster and more efficiently due to its robust construction:

The intake air, which is drawn in from above, is evenly heated by a special heater. This increases the moisture carrying capacity of the air, which removes moisture from the foods as it moves through the different drying levels by means of a slight pressure.

With this design, the moist air does not flow through all of the levels, but rather is vented from each individual level of the appliance. Therefore, BIELMEIER dehydrators contain no screens or wire trays, but rather solid, easy-to-clean trays. Crumbs and herbs cannot fall through. This system enables an even dehydrating on all levels; no repositioning is necessary, and the appliance can be left unattended until shortly before the drying time is finished.

Visual and manual monitoring of the dried foods is only necessary just before the drying time has elapsed. At this time, people with demanding standards can sort the items and allow some to dry a little longer, if necessary.

PREPARATION

- Before the initial use and at the beginning of each dehydrating season, we recommend that the drying trays be rinsed. Do not scour!
- Place the appliance where it will be out of the way throughout the whole dehydrating process. During dehydration, a pleasant aromatic, fruity or spicy odour may be present, depending on the items being dehydrated.
- For safe, delicious preservation, all foods should be washed well before dehydration.
- Only use foods in good condition and remove any areas with blemishes. Fruit cores should be removed.
- Fruit should be ripe, but not over-ripe.
- Consult the table for specific preparation advice.
- To avoid the natural browning of the cut surface, you can dip the fruit briefly in a lemon mixture (1 tablespoon lemon juice to 1 cup of water). Instead of lemon juice, commercial vitamin C can also be used. Then dab with a paper towel.
- Blanching is necessary for most vegetables (see tables). The prepared vegetables are dipped into a pot with boiling water by means of a wire basket or strainer. The blanching period is calculated from the time when the water again comes to a boil.
- Drying results are more even if the items are cut into pieces of roughly equal size. Thin slices dry more quickly, but remember that the pieces shrink considerably during the dehydration process.
- As an approximate guideline, you can dehydrate about 500 grams (1 lb. 5 oz.) of fresh fruit or 200-300 grams (10-14 oz.) of fresh vegetables per tray, depending on the variety.
- We recommend placing pieces of fruit close together and in an upright position. Always place unpeeled fruit with the cut surface pointing upwards. Sliced fruit should not be laid flat, but should rather overlap each other, as in the scales of a fish.
- Vegetables should only be placed in single, evenly spaced layers.
- Herbs should be dehydrated with care! If the smell is too intense, the temperature has been set too high.

  The stems of herbs should be removed, but they need not be chopped further. Leafy herbs should be turned during the desiccating process so they won't stick together. To ensure proper air circulation, the levels should not be overfilled.
- Place the transparent lid on the uppermost tray of the electric dehydrating unit.
- Set the temperature switch to the position corresponding to the food to be dehydrated (see table).
- Plug in the appliance.
- Set the timer to desired dehydration time.

DEHYDRATING TIME

Dehydrating time varies greatly based on the type of food, the moisture content, ripeness and thickness, as well as the room air and the number of drying trays used. When in doubt, select a shorter drying time and conduct a visual and manual check towards the end of the drying period. This appliance supplies all levels with uniform amounts of drying air, but differences in the foods being dehydrated can cause uneven results. If you have very demanding standards, you may want to check the items and allow the softer pieces to dry for an extra ½ hour to 1 hour.

Foods that have been prepared should be dehydrated immediately. The dehydrating process should not be interrupted. Extended dehydrating times will reduce the flavour of herbs or similar aromatic goods. Fruit that will be consumed as a dry snack without prior soaking (or used to save weight and space for hikers) should not be dried until it is brittle, but rather left so that it is chewable.

Checking dehydrated foods by feeling them is best done when the foods have cooled off. Dehydrated vegetables should be brittle to the touch, rather than chewy.

TEMPERATURE SETTING

The correct temperature setting
is very important:

Setting 1 approx. 20°C above ambient temperature for all herbs and mushrooms.

Setting 2 approx. 40°C above ambient temperature for all vegetables and delicate kinds of fruit.

Setting 3 approx. 60°C above ambient temperature for all kinds of fruit.

STORAGE

Let the dried items cool off well before storing. The best containers are clean glass jars that can be closed, such as those that are readily available in any modern household. These jars are especially suitable if the dried items are to be removed little by little over a period of time. Plastic bags are not suitable in this case. Heat-sealed and vacuum-sealed bags are also recommended; these are the best method for storing dried vegetables.

Dehydrated items can be stored at room temperature for years. However, dry, cool, dark rooms are even more suitable. In any event, you will enjoy the best flavour in the subsequent winter months and early the next spring. As with other preserved items, an occasional visual check is recommended. For each 20°F (10°C) that the storage temperature is decreased, the storage time is increased by two to three times. Labels that describe the contents will help maintain order and increase the enjoyment of your precious products.

CLEANING

Before cleaning, set the timer to 0 and disconnect the power cord. The electronic dehydrating unit will only become minimally dirty through usage. Simply wipe it off with a damp cloth from time to time, and NEVER immerse this part in water!

The new system does away with complicated tray cleaning.

- There is no dripping or sticking of the foods being dehydrated.
- The drying trays contain no screens or wire mesh.
- The trays can be easily cleaned like any dish or soaked in water.
- Do not use scouring materials, as this will make subsequent cleaning efforts more difficult.
- **The air flow filter on the motor component must be kept free of dust under all circumstances. Dirt or dust residue should be removed with a soft brush or by using a vacuum cleaner (min. suction power).**

All of the materials used in the various parts of the device are highly suitable and approved for foods. Natural pigments or fruit acids from foods (e.g. carrots) may cause a slight discoloration of the surfaces of the dehydrating trays. **This is not a quality defect!**

HOW YOU USE DEHYDRATED FOOD

Fruits can be used as a snack, but also as ingredients for countless recipes.

If dried fruit is to be used to substitute for fresh fruit in a recipe it must be re-hydrated by soaking it in water to replace what was removed in the dehydration process. Add the corresponding amount of water (e.g. one cup of water to one cup of fruit) and let it soak for about 4 hours. When in doubt, use a bit less water and a bit less time to prevent the items from becoming soggy.

You can also use cookbooks that provide recipes based on different national or regional cuisines.

Here are a few ideas:

- Fruit pies and other baked goods, fruit bread, blueberry muffins, varied replacement for raisins, etc.
- Stewed fruit goes well with waffles and pancakes, for sandwiches, deserts, applesauce, etc.
- Use as ingredients for some meat and game recipes, chutneys, etc.
- Use as ingredients for granola, pudding, yoghurt, whipped cream, ice cream, fruit salad, etc.
- You can candy different kinds of fruit or glaze them according to your fancy. Bananas are highly suitable for milk drinks and as an additive to baby food. For such use, simply grind the dried bananas into a powder.
- Various fruits can be enhanced with honey or nuts. You can easily mix fresh fruit and dry fruit that has been dehydrated. Depending on the recipe, you leave them whole or chop them, but not finely.
- One specialty is fruit leather from the Himalayas, which consists of various pureed fruits with honey, nuts and spices added, rolled out, cut into rectangular pieces, and then dried to a chewable consistency. After it has been rolled out, it can also be filled, rolled up and cut into rolls.

Vegetables are generally rehydrated by soaking before use. Add about 1 cup of luke warm water per cup of dried vegetables. Don't add more water than is necessary for the particular dish. In addition, vegetables that have been soaked should not be left standing for too long.

- Dehydrated vegetables need to be cooked about as long as frozen ones. Vegetables that have been cut relatively fine need not be soaked before being added to soup. Dried herbs that are to be used in soups, sauces, salad dressings, etc. can be cut to the desired sizes in a food processor.
- Dried vegetables that have been ground are highly suitable for baby foods, cream soups, sauces, etc. You should not grind more than you expect to use in a month because grinding reduces the viability of the food.
- Dehydrated vegetables can also be effectively combined with fresh ones. Herbs should only be ground at the time of intended use. Please be careful that all stems are removed.
- Dehydrated mushrooms can be used just the same as fresh ones. For soups and sauces, add some that have been ground.
- Paprika and chili-peppers can be cut or ground in a food processor and then stored in jars to be used as spices.

Here are a few ideas:

- Vegetable soups, such as minestrone, ratatouille, Frenchcassoulet, Irish stew, vegetable stew, mushroom stew, etc.
- Artichokes wrapped in dough and fried
- Your own herbal blends, herbal teas, herbal oils, etc.
- Celery salt, garlic salt: mix 1:1 ground, dried celery (or garlic) with salt.
- You will find many more uses in cookbooks. There are practically unlimited applications for these dried foods.

GB

PREPARATION

variety	water content (%)	preparation and remarks	dip in lemon juice	dehydrating dial setting	approx. dehydrating time in hours
apples	84%	remove core completely; cut in rings or slices	yes	3	4 – 8
apricots	85%	halves or quarters	yes	3 (2)	8 – 12
bananas	65%	well-ripened; cut in slices or stripes		3	5 – 8
berries	88%	except for blueberries, all berries should always be combined with other fruit		3	4 – 6
blueberries	83%	leave whole		3	4 – 6
cherries	82%	with stones, whole		3	8 – 12
citrus fruit	–	slices; cut peels in strips for aroma uses		3 (2)	8 – 10
dates	23%	well-ripened		3	4 – 6
figs	78%	sliced in half		3	4 – 6
grapes	81%	cut; seedless varieties		3	8 – 14
melons	81%	peel; remove seeds; slice in rings or squares		3	8 – 12
peaches	89%	well-ripened	yes	3 (2)	8 – 12
pears	83%	remove core completely; halves or smaller	yes	3 (2)	6 – 12
pineapple	86%	peel; slice in rings		3 (2)	8 – 12
plums	81%	remove stone; slice in half; whole fruit with stone also possible		3	8 – 14
strawberries	90%	halves; smaller ones whole	yes	3 (2)	6 – 12
			blanching time (in min.)		
asparagus	92%	peel; leave uncut or cut in 20-mm (½ -inch) slices	2 – 3	2	4 – 8
artichokes	87%	clean; cut hearts in half	2 – 4	2	4 – 5
cauliflower	89%	tablespoon-size pieces; soak ½ hour in salt solution with 1 tbsp. vinegar	3 – 4	2	5 – 7
beans, green	90%	remove ends and strings; cut diagonally	3 – 4	2	5 – 6
broccoli	89%	preparation same as cauliflower	3 – 4	2	3 – 5
cabbage	92%	clean and slice; (with steam)	2 – 3	2	3 – 5
carrots	88%	cut squarely or diagonally	2	2	4 – 5
celery roots	94%	slice in rings	2	2	6
cucumbers	95%	cut in 10-mm (¼-inch) thick rings	–	2	6 – 8
onions	89%	slice in rings	–	2	3
paprika / red pepper	93%	cut in strips	–	2	4 – 6
parsley	85%	remove stems	–	2 (1)	2 – 3
rhubarb	95%	peel; dip in lemon juice; cut in 20-mm (1-inch) pieces	–	2	3 – 5
spinach	91%	blanch over steam until it withers slightly	1	2	2
squash / zucchini	92%	peel; remove seeds; cut in 8-mm (¼-inch) slices or strips	–	2	4 – 5
tomatoes	94%	dip in boiling water for 30 – 45 seconds; peel and slice in quarters	–	2	8 – 10
stern turnips	85%	cut in cubes or slices	3 – 5	2	3 – 5
herbs	–	remove stems, do not chop	–	1 !	2 – 3
mushrooms	–	slice in half, large rings	–	1 !	4 – 6

PLEASE NOTE!

The dehydrating times listed below are approximate values.

Depending on the foods, the dehydrating times may differ slightly.

Plums that ripen early in the year contain too little sugar and therefore cannot be dehydrated.

The dehydrating trays should be securely placed upon each other.

Tray slippage may cause malfunction.

Make sure that the temperature switch is set to the exact desired setting. In order to guarantee proper air circulation, the dehydrating tray with the fixed base should always be the lowest one.

WARRANTY

In the EU and Switzerland, the following conditions apply for the warranty, which begins on the date of purchase of the product:

1. **Warranty period:** 2 years

2. **Conditions of warranty:**

a) Parts which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection will either be repaired or replaced at our discretion.

b) The warranty will only be honoured upon presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on the date of sale and in a complete and appropriate manner.

c) This warranty is only valid for the first owner of the device.

d) No replacement or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.

e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).

f) Within the first 6 months after the purchase/ delivery of the device, if the damage or defect cannot be eliminated, if we refuse to repair the defect, or in the event of a delay in our repairing of the device, then the end user can choose from one of three options: the device will be replaced free of charge, its value will be reimbursed, or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. **The warranty does not apply to:**

- spots and scratches on the device
- control lamps and lights
- motor brushes
- easily breakable parts (e.g. bakelite, plastic, glass), even in the case of defects in material as recognized by us
- damage due to improper installation or improper repair
- damage caused by an inappropriate voltage supply or an inappropriate electricity network
- improper or inappropriate use of the equipment
- unsatisfactory care
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance
- damage caused by dropping the equipment or part thereof
- improper transportation or insufficient packaging during transportation

4. **The warranty shall be deemed void:**

- in the case of use or application of the device for something other than its intended use for household purposes.
- in the case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-year warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the day of delivery or on the day the buyer takes possession of the item, and the warranty will only be honoured upon presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:	Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson ***Date of sale***

REMARQUES IMPORTANTES

Afin d'éviter tout dommage ou danger causé par une utilisation non conforme, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver soigneusement. Veillez à la transmettre en cas de cession de l'appareil. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce document . L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation privée et non à un usage commercial. Le droit de garantie expire si l'appareil est détourné de sa fonction.

BIELMEIER déshydrateur automatique BHG 601

F

CE

Cet appareil répond aux directives 2004/108 de la CEE relatives au déparasitage et à la compatibilité électromagnétique ainsi qu'aux directives basse tension 2006/95 de la CEE.

CONSIGNES DE SECURITE

Les appareils électriques BIELMEIER sont conformes aux règles reconnues de la technique et aux dispositions de sécurité. Nous devons toutefois attirer votre attention et celle des co-utilisateurs sur les indications suivantes:

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT LA MISE EN MARCHE ET CONSERVEZ-LE SOIGNEUSEMENT.

- Ne brancher que sur du courant alternatif. Vérifier que le voltage de votre appareil correspond bien à celui de votre installation électrique.
- Tenir l'appareil éloigné de toute éclaboussure ou projection d'eau. Utiliser l'appareil uniquement dans des endroits secs.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation, avant tout nettoyage ou en cas d'anomalie pendant le fonctionnement.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.
- Les enfants ne sont pas conscients du danger que représente l'utilisation d'appareils électriques! Ne jamais les laisser utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- Lors de son fonctionnement, l'appareil doit être posé sur une surface dégagée et ne pas être recouvert,afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- Ne jamais immerger la partie électrique de l'appareil dans l'eau.
- Débrancher l'appareil avant d'enlever la partie électrique!
- En cas de détérioration apparente de l'appareil ou de son cordon, faire vérifier l'appareil par un spécialiste ou par le service après-vente BIELMEIER.
- Nous déclinons toute responsabilité si l'appareil est employé à un autre usage que celui prévu ou en cas de manipulation non conforme.

GENERALITES CONCERNANT LA DESHYDRATATION D'ALIMENTS

Le séchage ou la déshydratation constitue un des plus anciens procédés de conservation que connaisse l'humanité.

Les aliments se composent de plus ou moins d'eau. La déshydratation, en éliminant cette eau des aliments, empêche donc leur décomposition, le développement de moisissures ainsi que le processus de fermentation. Une déshydratation et un stockage corrects permettent de conserver les aliments séchés pendant plusieurs années. Le fait de déshydrater entraîne une concentration des substances aromatiques, raison pour laquelle ces aliments ont souvent une qualité gustative plus intense. .Ce procédé de conservation sans addition de soufre ou autres conservateurs ne porte atteinte ni aux vitamines, ni aux substances nutritives ni aux sels minéraux.

En plus de la congélation ou de la stérilisation, la déshydratation des aliments apporte un enrichissement supplémentaire pour la cuisine et le palais.

Le séchage au soleil est une question de latitude. La déshydratation dans un four domestique, en raison de sa relative herméticité et de la trop faible circulation d'air, fait souvent transpirer, coller ou goutter l'aliment à déshydrater, ce qui rend ensuite le four difficile à nettoyer, car il n'est pas conçu à cet effet.

LE DÉSHYDRATEUR

Votre nouveau déshydrateur fonctionne plus rapidement et efficacement grâce à un procédé physique simple : l'air aspiré par le haut est chauffé de façon homogène à l'aide d'un chauffage adapté. L'air, qui possède alors une capacité d'absorption de l'humidité très élevée, est ensuite réparti par légère surpression entre chaque plateau où il absorbe l'humidité des aliments.

L'air saturé d'humidité ne traverse pas les autres étages, mais est évacué vers l'extérieur à chaque étage. C'est pourquoi le déshydrateur automatique BIELMEIER ne possède pas de tamis ni de grille, mais seulement des étages fermés faciles à nettoyer. Les miettes d'aliments et les fines herbes ne peuvent pas traverser les plateaux. Ce système permet un séchage homogène à tous les niveaux, ce qui évite de les interchanger. et de devoir surveiller l'appareil jusqu'à la fin de l'opération, celle-ci étant programmable à l'aide d'une minuterie. Un contrôle visuel et tactile est seulement conseillé vers la fin de la durée programmée pour les derniers ajustements. Pour un résultat parfait, vous pouvez éventuellement trier les aliments séchés et ajouter quelques minutes de séchage.

PRÉPARATION

- Avant la première mise en service et au début de chaque saison de déshydratation, il est conseillé de laver les plateaux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Poser l'appareil à un endroit où il ne risque pas de déranger. Pendant la déshydratation, une agréable odeur aromatique, fruitée ou épicée peut se répandre, selon l'aliment à déshydrater.
- Pour conserver les aliments de manière sûre et appétissante, il est conseillé de bien les laver.
- N'utiliser que des aliments sains, le cas échéant enlever généreusement les parties abîmées, et retirer le noyau des fruits.
- Les fruits doivent être mûrs, mais pas trop.
- La préparation des différents types d'aliments est indiquée en détail dans le tableau ci-joint.
- Pour éviter le brunissement naturel de la chair des fruits ou légumes (champignons), nous préconisons de les tremper quelques instants dans une solution composée d'une cuillère à soupe de jus de citron pour une tasse d'eau. Les éponger ensuite à l'aide de papier absorbant. À la place du jus de citron, on peut également utiliser de la vitamine C courante.
- Il est vivement recommandé de blanchir la plupart des légumes (voir tableau) : les légumes prêts à l'emploi sont plongés à l'aide d'un panier métallique ou d'une passoire dans un récipient rempli d'eau bouillante. Quand l'eau recommence à bouillir, laisser blanchir le temps indiqué dans le tableau.
- Le résultat sera uniforme si les morceaux sont à peu près de même taille. Des tranches fines se déshydratent plus vite, mais pensez qu'elles diminuent sensiblement de volume.
- À titre de point de repère, on peut mettre environ 500 g de fruits frais et 200 à 300 g de légumes frais par plateau.
- Il est conseillé de placer les fruits tranchés à la verticale les uns contre les autres. Les fruits non épluchés doivent en principe être posés côté peau, coupe vers le haut. Les rondelles doivent être rangées en écailles, et non à plat.
- Les légumes doivent être répartis en une seule couche régulière.
- Pour la déshydratation des herbes, procéder avec délicatesse.

  Si l'odeur devient trop intense, le degré de température est trop élevé. Détacher les herbes de leur tige, sans les couper davantage. Les herbes aromatiques à feuilles doivent être retournées de temps en temps pour éviter qu'elles ne collent entre elles. Ne pas trop remplir les étages, afin de ne pas interrompre la circulation de l'air.
- Ajuster maintenant le déshydrateur électrique et son couvercle transparent sur le plateau supérieur.
- Régler le thermostat sur la position correspondant à l'aliment à déshydrater (voir tableau).
- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Régler la minuterie sur la durée de déshydratation souhaitée. L'appareil fonctionne et s'arrête automatiquement lorsque la durée programmée est écoulée.

DURÉE DE DÉSHYDRATATION

La durée de déshydratation dépend de la nature, de la teneur en humidité, de la maturation et de la taille des aliments, ainsi que de l'air ambiant et du nombre de niveaux. En cas de doute, il est recommandé de programmer une durée plus courte et de contrôler l'aliment à la vue et au toucher avant la fin de l'opération.

Tous les étages reçoivent uniformément de l'air sec, cependant, il est possible suivant les aliments et les emplacements concernés que les résultats soient un peu différents. Pour un résultat parfait, il est conseillé de trier les aliments séchés et de continuer à déshydrater ceux qui ne le seraient pas suffisamment (compter 30 minutes supplémentaires environ).

Les aliments doivent être déshydratés immédiatement après leur préparation. Ne pas interrompre l'opération.

Une déshydratation trop longue fait perdre trop d'arôme aux fines herbes et autres aliments aromatiques. Les fruits séchés que l'on mangera comme snacks (ou comme provision de bouche très peu encombrante en randonnée) sans les tremper au préalable ne doivent pas être trop séchés, pour être faciles à mâcher sans casser.

Le contrôle au toucher est plus sûr une fois les aliments séchés refroidis .Les légumes séchés doivent être à peine durs, plutôt cassants et friables., les oignons et le persil avoir la consistance du papier.

DEGRES DE TEMPERATURE

Le choix de la température appropriée est très important:

Position 1 env. 20°C au-dessus de la température ambiante, pour fines herbes et champignons.

Position 2 env. 40° C au-dessus de la température ambiante, pour tous les légumes et les fruits délicats.

Position 3 env. 60° C au-dessus de la température ambiante, pour toutes les sortes de fruits.

CONSERVATION

Bien laisser refroidir les aliments déshydratés avant de les emballer. Les bocaux en verre à fermeture hermétique bien nettoyés sont particulièrement recommandés pour la conservation., d'autant plus lorsque les aliments séchés sont prélevés par petites quantités. La conservation dans des sachets de congélation soudés ou sous vide est en revanche idéale pour les légumes séchés portionnés.

Les aliments séchés se conservent à toute température ambiante, et de nombreuses années, dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière. La saveur optimale est atteinte dans les mois d'hiver suivant la déshydratation et au début du printemps. Il est conseillé de contrôler régulièrement vos aliments séchés comme on le fait pour les conserves classiques. Un stockage à une température de 10°C inférieure permet de doubler voire tripler la durée de conservation. L'étiquetage indiquant le contenu et la date améliore la vue d'ensemble et ajoute la touche finale à vos précieux produits.

ENTRETIEN

Avant chaque nettoyage, mettre la minuterie sur 0 et débrancher l'appareil. La partie moteur avec couvercle transparent ne se salit pratiquement jamais à l'emploi. Il suffit de l'essuyer de temps en temps à l'aide d'un chiffon humide. Ne jamais la plonger dans l'eau!

- Grâce au nouveau système technique, le nettoyage est un jeu d'enfant.
- Normalement, les aliments déshydratés ne doivent ni goutter ni coller.
- Les plateaux n'ont pas de tamis ou de grille fine.
- Les plateaux fermés remplis d'eau avec un peu de liquide vaisselle peuvent être empilés pour tremper ; ils se laissent ensuite rincer rapidement et sans difficulté.
- Ne pas gratter, le nettoyage deviendrait sinon à chaque fois plus difficile.
- **La crépine placée sur le moteur doit absolument rester propre. En cas de saletés ou de poussière, la crépine doit être nettoyée au pinceau ou à l'aspirateur (avec aspiration minimale).**

Tous les éléments et matériaux employés sont parfaitement adaptés aux aliments. Les acides de fruits contenus dans les aliments séchés (notamment les carottes) peuvent toutefois occasionner une décoloration des surfaces des plateaux. **Il ne s'agit en aucun cas d'un défaut de qualité!**

F

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Aliments	Teneur en eau en %	Préparation ou remarques	Tremper dans l'eau citronnée	Position (graduation)	Temps de déshydratation en heures
Pommes	84	Retirer le cœur, couper en quartiers ou en rondelles	oui	3	4 – 8
Abricots	85	Couper en 2 ou en 4	oui	3 (2)	8 – 12
Ananas	86	Éplucher puis couper en tranches		3 (2)	8 – 12
Bananes	65	bien mûres, couper en rondelles ou dans le sens de la longueur		3	5 – 8
Fruits des bois	88	Hormis les myrtilles, utilisables uniquement en combinaison avec d'autres fruits à cause des pépins		3	4 – 6
Poires	83	Retirer le cœur, couper en deux ou en quartiers	oui	3 (2)	6 – 12
Dattes	23	Bien mûres		3	4 – 6
Fraises	90	Couper en deux (sauf les petites)	oui	3 (2)	6 – 12
Figues	78	Couper en 2		3	4 – 6
Myrtilles	83	Entières		3	4 – 6
Cerises	82	Avec noyau, entières		3	8 – 12
Melons	81	Éplucher, épépiner, puis couper en tranches ou en quartiers		3	8 – 12
Pêches	89	Bien mûres	oui	3 (2)	8 – 12
Prunes/ Quetsches	81 / 87	Couper en deux et dénoyauter (selon vos goûts)		3	8 – 14
Raisin	81	entailler, choisir si possible une variété sans pépins		3	8 – 14
Agrumes	–	En quartiers, écorce coupée en lanières pour plus d'arômes		3 (2)	8 – 10
			blanchir (en min.)		
Artichauts	87	Nettoyer et couper les cœurs en deux	2 – 4	2	4 – 5
Choux-fleurs	89	Comme les brocolis	3 – 4	2	5 – 7
Haricots verts	90	Couper les bouts et enlever les fils, couper en biseau	3 – 4	2	5 – 6
Brocolis	89	Séparer en morceaux gros comme une cuillère à soupe, faire tremper une 1/2h dans l'eau salée + 1 c. à soupe de vinaigre	3 – 4	2	3 – 5
Concombres	95	Couper en rondelles de 10 mm d'épaisseur	–	2	6 – 8
Choux	92	Nettoyer et couper en morceaux (à la vapeur)	2 – 3	2	3 – 5
Choux-raves	85	Couper en dés ou en tranches	3 – 5	2	3 – 5
Carottes/ Panais	88	Couper en rondelles ou en biseau	2 – 3	2	4 – 5
Persil	55	Enlever les tiges	–	2 (1)	2 – 3
Poivrons/piments	93	Couper en lanières	–	2	4 – 6
Macédoine de légumes	–	Couper en petits dés ou en lanières	2	2 (1)	3
Asperges	92	Éplucher, entières ou en tronçons de 20 mm	2 – 3	2	4 – 8
Épinards	91	Blanchir à la vapeur jusqu'à flétrissement	1	2	2
Céleris	94	Couper en tranches	2	2	6
Oignons	89	Couper en tranches	–	2	3
Tomates	94	Plonger dans l'eau bouillante 30 – 45 secondes, éplucher, couper en quartiers	–	2	8 – 10
Rhubarbe	95	Éplucher, plonger dans l'eau citronnée, couper en tronçons de 25 mm	–	2	3 – 5
Potirons/ Courgettes	92	Éplucher, épépiner, couper en lanières de 8 mm ou en tranches	–	2	4 – 5
Fines herbes	–	Enlever les tiges, ne pas hacher	–	1!	2 – 3
Champignons	–	Couper en deux, les plus gros en tranches	–	1!	4 – 6

ATTENTION!

Les temps de déshydratation sont uniquement donnés à titre indicatif et peuvent varier sensiblement selon la qualité des aliments.

Les jeunes prunes ne sont pas appropriées pour la déshydratation en raison de leur faible teneur en fructose.

Veillez à bien empiler les plateaux les uns sur les autres. Un décalage peut influencer le bon fonctionnement de l'appareil.

Assurez-vous que le thermostat est bien réglé sur la position sélectionnée.

Le socle de l'appareil doit toujours se trouver tout en bas. C'est le seul moyen d'assurer une parfaite ventilation. D'autre part, le plan de travail est protégé de l'air chaud.

UTILISATION DES ALIMENTS DESHYDRATES

Les fruits peuvent être consommés déshydratés comme snacks, mais également comme ingrédients dans de nombreuses recettes.

Pour utiliser les fruits déshydratés comme des fruits frais, il convient de les tremper dans de l'eau pour leur rendre leur humidité. Compter un volume d'eau pour un volume de fruits, par exemple une tasse de fruits pour une tasse d'eau, et laisser tremper environ 4 heures. En cas de doute, réduire la quantité d'eau et le temps de trempage, sinon les fruits risquent de se transformer en bouillie.

Vous pouvez également vous servir de livres de cuisine qui proposent des recettes variées d'un pays à l'autre.

Quelques suggestions:

- Gâteaux aux fruits et autres pâtisseries, pains aux fruits, tartelettes aux myrtilles, comme substituts aux raisins secs, etc.
- Compotes pour gaufres et crêpes, garniture de sandwichs, desserts, sauces aux pommes, etc.
- Pour accompagner certaines viandes et gibier, chutneys, etc.
- Pour parfumer muesli, flans, yaourts, crème chantilly, glaces, salades de fruits, fruits à l'armagnac, etc.
- On peut confire et glacer différents fruits à sa guise en les enrobant au préalable dans un sirop de sucre. Les bananes conviennent particulièrement pour les laitages (milk-shake) et comme ingrédient moulu en poudre comme aliments pour bébé.
- Certains fruits se marient bien avec du miel et des noix. Une fois ramollis, les fruits séchés se mélangent facilement aux fruits frais. Selon la recette, on les utilisera entiers ou hachés plus ou moins finement.
- Étonnez votre entourage en confectionnant une spécialité de l'Himalaya, le « cuir de fruits » : il s'agit d'une galette ondulée composée de fruits réduits en purée, mélangés à du miel, des noix et des épices, que l'on peut découper en petits carrés et que l'on déshydrate jusqu'à obtenir une pâte dure comme du cuir. On peut également farcir cette galette, la rouler et la couper en tranches.

Les légumes doivent généralement être réhydratés avant cuisson. Pour une tasse de légumes on ajoutera une tasse d'eau froide à tiède. Attention : ne pas utiliser plus d'eau que nécessaire pour la recette. Cuire les légumes dès qu'ils sont réhydratés.

- Le temps de cuisson des légumes réhydratés est à peu près le même que celui des légumes congelés. Les légumes pour potages, déshydratés en petits morceaux, peuvent être directement ajoutés à l'eau de cuisson. Pour les soupes, ingrédients pour sauces, sauces de salade, etc., les aliments déshydratés seront hachés à la taille désirée, selon les goûts.
- Les légumes séchés moulus sont parfaitement adaptés pour bouillies de bébé, veloutés, sauces, etc. Il est conseillé de ne moudre que la quantité nécessaire pour un mois, car la durée de conservation diminue une fois les aliments moulus.
- Les légumes séchés et réhydratés pourront sans problème être cuits avec des légumes frais.
- Les fines herbes seront moulues ou pilées juste avant leur utilisation. Veillez à éliminer d'éventuelles tiges dures.
- Les champignons réhydratés s'utilisent comme des frais. En moudre une partie pour les ajouter aux potages et aux sauces.
- Poivrons et piments séchés peuvent être broyés ou moulus dans le robot ménager et conservés comme condiments dans un bocal hermétique.

Autres suggestions de plats pour une cuisine inventive:

- Soupes de légumes, minestrones, pot-au-feu, potées, ratatouille, cassoulet, irish stew, goulash, etc.
- Composez vos propres mélanges d'herbes fines, infusions, huiles aux herbes, etc.
- Préparez votre propre sel au céleri ou à l'ail : Moudre les ingrédients voulus et les mélanger à une même quantité de sel. Découvrez d'autres recettes et mélanges en consultant vos livres de cuisine.

GARANTIE

Pour la garantie prenant effet le jour de l'achat, sur les territoires de l'UE et de la Suisse, s'appliquent les conditions suivantes.

1. Durée de la garantie: 2 ans

2. Prestations de garantie:

a) A notre discrétion, réparation ou échange de pièces qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication après vérification par nos soins.

b) La garantie ne sera effectuée que sur présentation de cette carte de garantie et de la facture de l'achat. La carte n'est valable que si elle a été remplie intégralement au jour de l'achat.

c) La prestation de garantie n'est applicable qu'au premier utilisateur.

d) La période initiale de garantie n'est ni prolongée ni renouvelée du fait de la réparation ou de l'échange de pièce pendant la durée de la garantie.

e) Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur (ne s'applique pas pendant les 6 premiers mois de la garantie).

f) Dans la mesure où le dommage ou le défaut ne peut pas être supprimé ou si l'amélioration a été refusée par nos soins ou si elle est retardée de manière non raisonnable, il sera procédé dans les 6 mois à partir de la date de l'achat/de livraison à un remplacement gratuit où la valeur minimale sera remboursée ou l'appareil sera repris contre remboursement du prix d'achat, mais toutefois à hauteur du prix courant du marché au maximum.

3. La garantie n'est pas applicable:

- aux rayures et taches sur l'appareil.
- aux lampes d'éclairage et de contrôle.
- aux brosses motorisées.
- aux parties fragiles en bakélite, verre, plastique, etc. à moins qu'il ne s'agisse d'un défaut dans le matériau et qu'il ait été reconnu en tant que tel par nos soins.
- aux dommages qui ont été causés par une installation ou une fixation inappropriée.
- lorsque l'appareil est raccordé à un réseau électrique dont la tension est supérieure à celle indiquée sur l'appareil.
- en cas de mauvaise utilisation ou d'usage inapproprié.
- en cas d'absence de soins.
- en cas d'entretien insuffisant ou inapproprié.
- en cas de chute de l'appareil ou de pièces individuelles.
- en cas de transport inapproprié ou d'emballage insuffisant en cas de transport.

4. La garantie est caduque:

- lorsque l'appareil a été utilisé à d'autres fins qu'un usage domestique.
- lorsque des personnes qui n'ont pas été agréées par notre entreprise exécutent des réparations ou des modifications sur l'appareil.

Nous accordons une garantie de 2 ans sur cet appareil pour les défauts découlant de défauts dans la fabrication ou les matériaux. La durée de la garantie commence au jour de la remise et elle n'est applicable que sur présentation de la carte de garantie et de la facture de l'achat. Toute autre prétention complémentaire est nulle.

Modèle:	Important! Veuillez noter ici le code FD se trouvant sur le panneau de type de l'appareil:

Timbre et signature du vendeur ***Date de la vente***

IMPORTANTI INDICAZIONI

Per evitare danni e pericoli risultanti da un utilizzo non conforme si prega di attenersi alle presenti istruzioni per l'uso che dovranno essere conservate con cura. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni. Non è consentito utilizzare l'apparecchio per eseguire lavori diversi da quelli qui descritti. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non all'uso professionale. In caso di diverso utilizzo la garanzia si estinguerà.

ESSICCATORE AUTOMATICO BHG 601

I

CE

Questo apparecchio è conforme alla direttiva N. 2004/108/CEE sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) e alla direttiva Bassa tensione 2006/95 CEE.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

La sicurezza degli apparecchi elettrici BIELMEIER soddisfa le regolamentazioni tecniche generalmente approvate e le normative sulla sicurezza. Tuttavia si fa presente all'utente e ad altri eventuali utilizzatori quanto segue:

SI PREGA DI LEGGERE CON ATTENZIONE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE E DI CONSERVARLE CON CURA.

- Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata con la tensione indicata sulla targhetta.
- Proteggere l'apparecchio da schizzi e gocce d'acqua.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti.
- Al termine dell'utilizzo, prima di pulire l'apparecchio o in caso di guasti verificatisi durante il funzionamento, estrarre la spina dalla presa di alimentazione.
- Durante il funzionamento l'apparecchio si scalda.
- I bambini non comprendono i pericoli connessi all'utilizzo di un apparecchio elettrico. Pertanto, non lasciare mai l'apparecchio incustodito in presenza di bambini.
- Non collocare né utilizzare l'apparecchio su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere di gas.
- Durante l'utilizzo l'apparecchio deve essere posizionato in un luogo con sufficiente spazio e non deve essere coperto, per evitare di ostacolare l'aria in ingresso o in uscita.
- Non immergere mai in acqua la parte elettrica con il cavo di alimentazione.
- Prima di staccare la parte elettrica, estrarre la spina dalla presa di alimentazione!
- In caso di evidenti danni all'apparecchio o al cavo di alimentazione, far controllare l'apparecchio da un tecnico o dal servizio assistenza di BIELMEIER.
- Si declina ogni responsabilità in caso di uso diverso da quello previsto o di un utilizzo errato.

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ESSICCATURA

L'asciugatura e l'essiccatura sono i più antichi mezzi per la conservazione di alimenti utilizzati dall'uomo.

Tutti gli alimenti contengono una percentuale variabile di acqua. Con l'essiccatura si sottrae agli alimenti tale acqua, che costituisce un terreno propizio per la formazione dei batteri saprofiti e della muffa e per i processi di fermentazione. Se l'essiccatura e la conservazione vengono effettuate correttamente, l'alimento essiccato potrà essere conservato anche per diversi anni. La sottrazione dell'acqua produce una concentrazione delle sostanze aromatiche, che influisce positivamente anche sul gusto dell'alimento. Le vitamine, le sostanze nutritive e i minerali, invece, non subiscono alcuna alterazione. Infine, questo metodo consente di evitare anche l'uso dello zolfo e di altri conservanti.

Anche se si utilizza già la sterilizzazione o la surgelazione come metodo di conservazione, l'essiccatura consentirà di arricchire ulteriore la cucina e deliziare il palato.

Alle nostre latitudini l'essiccatura al sole è più l'eccezione che la regola. A causa della relativa chiusura dell'ambiente e della mancanza di sufficiente circolazione di aria, l'essiccatura in forni casalinghi causa spesso trasudamento, adesione o gocciolamento del prodotto sottoposto a essiccatura, con conseguente formazione di incrostazioni difficili da eliminare, poiché tali forni non sono ideati per questa operazione.

L'ESSICCATORE BHG 601

Il nuovo essiccatore lavora in modo più veloce ed efficace grazie all'applicazione di una legge fisica: la corrente d'aria aspirata dall'alto viene riscaldata uniformemente tramite una speciale resistenza elettrica. In tal modo l'aria diventa molto ricettiva nei confronti dell'umidità e mediante una leggera sovrapressione viene distribuita uniformemente in tutti i piani di essiccatura, per sottrarre agli alimenti la loro umidità.

L'aria satura di umidità non attraversa tutti gli altri piani ma viene scaricata all'esterno di ogni piano. Per questo motivo l'essiccatore automatico BIELMEIER non dispone di filtri o setacci ma di piani chiusi facili da pulire. Briciole ed erbe aromatiche non possono cadere. Questo sistema consente un'essiccatura uniforme in tutti i piani. Ciò rende superfluo il cambio di posizione degli alimenti da essiccare e consente il funzionamento dell'apparecchio senza controllo o mediante timer automatico fino quasi al termine del tempo di essiccatura. Si consiglia solo di effettuare un controllo dell'alimento sottoposto a essiccatura mediante test visivo e tattile verso la fine dell'essiccatura, per ottenere un risultato più preciso. Le persone particolarmente esigenti potranno eventualmente selezionare gli alimenti essiccati e prolungare ancora un poco il periodo di essiccatura.

PREPARAZIONE

- Prima della prima messa in funzione e all'inizio della stagione di essiccatura consigliamo di pulire i piani dell'apparecchio. Non strofinare!
- Collocare l'apparecchio in un posto dove non causi disturbo durante tutte le operazioni di essiccatura. Durante l'essiccatura, a seconda degli alimenti inseriti, potrà diffondersi un piacevole profumo aromatico, fruttato o piccante.
- Per garantire una conservazione appetitosa e nella massima sicurezza, lavare con cura tutti gli alimenti.
- Utilizzare solo alimenti senza difetti, rimuovere abbondantemente le parti marce ed eliminare i noccioli e i semi presenti nella frutta.
- La frutta dovrebbe essere matura, ma non troppo.
- Nella tabella viene indicata la preparazione consigliata per ogni singolo alimento.
- Se si vuole evitare il naturale imbrunimento delle superfici tagliate, è possibile immergere brevemente la frutta in una soluzione ottenuta aggiungendo 1 cucchiaio di succo di limone a 1 tazza di acqua. Al posto del succo di limone è possibile utilizzare anche la vitamina C normalmente reperibile in commercio.
- La maggior parte delle verdure dovrà essere sbollentata (vedi tabella). Utilizzando un cestello di metallo o un setaccio, la verdura preparata viene immersa in una pentola di acqua bollente. Il tempo di sbollentatura viene calcolato in base alla tabella, a partire dal momento in cui l'acqua riprende a bollire.
- Il risultato dell'essiccatura sarà più uniforme se i pezzi tagliati hanno più o meno la stessa dimensione. Le fette sottili si essiccano più rapidamente. Tuttavia, è necessario considerare che quando i pezzi si essiccano, le loro dimensioni si riducono notevolmente.
- Come indicazione approssimativa della capacità dell'apparecchio si può considerare circa 500 g di frutta fresca e 200-300 g di verdura fresca per ciascun piano, a seconda del tipo di alimento utilizzato.
- Si consiglia di collocare i pezzetti di frutta in posizione verticale e vicini l'uno all'altro. La frutta che non è stata sbucciata va posizionata sul vassoio con la superficie di taglio rivolta verso l'alto. Gli alimenti tagliati a fette dovranno essere disposti sui piani distribuiti in strati parzialmente sovrapposti, come scaglie.
- Se si essiccano verdure, distribuirle uniformemente sul piano in un solo strato.
- Le erbe aromatiche devono essere essiccate con molta attenzione!

  Se si genera un odore intenso, significa che la temperatura selezionata è troppo alta. Privare le erbe aromatiche dei gambi, ma non sminuzzarle. Le erbe aromatiche con foglie dovranno essere girate di tanto in tanto, per evitare che si attacchino tra loro. Inoltre, non è consigliabile riempire troppo i piani, per non impedire la circolazione dell'aria.
- La parte elettrica dell'essiccatore con il coperchio trasparente dovrà essere posizionata sul piano superiore.
- Regolare la manopola della temperatura sul livello idoneo per il tipo di alimenti da essiccare (vedi tabella).
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di alimentazione.
- Impostare il timer sul tempo di essiccatura desiderato. L'apparecchio entrerà in funzione e si spegnerà dopo che sarà trascorso il tempo impostato.

TEMPO DI ESSICCATURA

Il tempo di essiccatura dipende dal tipo, dall'umidità, dalla maturità e dallo spessore degli alimenti che si desidera essiccare, nonché dall'aria dell'ambiente e dal numero di piani utilizzati. In caso di dubbi, scegliere un tempo di essiccatura più breve e verso la fine dell'essiccatura effettuare più volte un test visivo e tattile.

L'apparecchio distribuisce aria asciutta in tutti i piani in modo abbastanza uniforme. Tuttavia, differenze nei tipi di alimenti utilizzati possono produrre risultati divergenti. Se si è particolarmente esigenti, è possibile effettuare una selezione, lasciando ad essiccare le parti ancora molli per un'altra mezz'ora o un'altra ora.

Essiccare subito gli alimenti preparati. Non è consigliabile interrompere l'operazione di essiccatura.

Un'essiccatura troppo lunga causa la perdita di gran parte degli aromi nelle erbe e negli altri alimenti particolarmente aromatici. Non essiccare troppo i frutti che si desidera consumare come snack o come provviste da viaggio leggere e poco voluminose, in modo che rimangano facilmente masticabili (anche senza doverli mettere precedentemente a mollo) e non si rompano.

La prova tattile è la più attendibile per capire se l'alimento essiccato si è raffreddato. La verdura essiccata non dovrebbe risultare dura al tatto ma piuttosto screpolata e fragile. Cipolle e prezzemolo dovrebbero avere la consistenza della carta.

LIVELLO DELLA TEMPERATURA

È molto importante selezionare la temperatura corretta:

Livello 1 circa 20°C sopra la temperatura ambiente per erbe aromatiche e funghi.

Livello 2 circa 40°C sopra la temperatura ambiente per tutte le verdure e per i tipi di frutta delicati.

Livello 3 circa 60°C sopra la temperatura ambiente per tutti gli altri tipi di frutta.

CONSERVAZIONE

Prima di confezionare l'alimento essiccato, lasciarlo raffreddare. I contenitori più idonei sono vasetti di vetro puliti e richiudibili. Ad esempio i vasetti vuoti di altri alimenti confezionati. Questi vasetti sono particolarmente indicati e preferibili alle buste di plastica, se si desidera consumare un poco per volta l'alimento essiccato. È consigliabile anche l'uso di porzioni confezionate con l'ausilio di pellicole saldate o sottovuoto. Per la verdura essiccata è il tipo di conservazione più idoneo.

Gli alimenti essiccati possono essere conservati per anni in ogni temperatura ambiente. Tuttavia, è preferibile conservarli in locali asciutti, freschi e al buio. L'alimento avrà il gusto migliore nei mesi invernali successivi all'essiccatura e nella seguente primavera. È consigliabile effettuare occasionalmente un controllo visivo, proprio come per tutti gli altri alimenti conservati. Il periodo di conservazione si prolungherà di due-tre volte per ogni dieci gradi di temperatura in meno. L'etichettatura delle confezioni con l'indicazione del contenuto e della data consentirà di avere un migliore controllo dei prodotti essiccati e completerà il proprio prodotto di qualità, per una maggiore soddisfazione.

PULIZIA

Prima di eseguire la pulizia, regolare il timer sullo 0 ed estrarre la spina dalla presa di alimentazione. In genere la parte elettrica che comprende anche il coperchio trasparente non si sporca con l'uso. Sarà sufficiente pulirla ogni tanto con un panno umido. Non immergerla mai in acqua!

- La nuova tecnologia utilizzata rende anche la pulizia dei piani un gioco da bambini.
- In genere gli alimenti da essiccare non gocciolano e non aderiscono ai piani.
- I piani di essiccatura non hanno filtri o setacci molto fini.
- È possibile riempire con acqua e detersivo i piani a vaschetta e lasciarli in ammollo uno sopra l'altro. In tal modo sarà possibile pulirli dopo poco senza alcuna fatica.
- Non strofinarli, altrimenti sarà sempre più difficile eseguire la pulizia.
- **Mantenere sempre libero il filtro di aspirazione sul motore. In caso di sporcizia o polvere pulire il filtro di aspirazione con un pennello o con un aspirapolvere (con aspirazione al minimo).**

Tutti i componenti e i materiali utilizzati sono idonei e particolarmente adatti ad essere utilizzati con gli alimenti. Tuttavia, il colore delle superfici dei piani può cambiare leggermente a causa dei coloranti e degli eventuali acidi presenti negli alimenti da essiccare (ad esempio, nelle carote). **Non si tratta di un problema di scarsa qualità del materiale!**

UTILIZZO DI ALIMENTI ESSICCATI

I f r u t t i possono essere consumati essiccati, come snack, oppure utilizzati come ingredienti fantasiosi per arricchire numerose ricette.

Se si desidera utilizzare i frutti essiccati in ricette che prevedono l'utilizzo di frutta fresca, sarà necessario metterli a bagno per reintegrare l'acqua persa durante l'operazione di essiccatura. Ai frutti si aggiunge lo stesso volume in acqua (ad esempio, a una tazza di frutti essiccati si aggiunge una tazza di acqua) e li si lascia in ammollo per circa 4 ore. In caso di dubbi è meglio ridurre la quantità di acqua e il periodo di ammollo, per evitare che l'alimento assorba troppa acqua.

Quindi sarà possibile seguire le ricette fornite nei diversi libri di cucina, che variano da Paese a Paese.

Qui viene fornito solo qualche spunto:

- Crostate ed altri dolci da forno, pane con frutta secca, crostatine di mirtilli, sostituzione dell'uva passa e così via.
- Frutta cotta da servire insieme a cialde e pancake, creme da spalmare su sandwich, dessert, salsa alle mele e così via.
- Ingredienti per piatti di carne e selvaggina, chutney così via.
- Ingredienti per muesli, budini, yogurt, panna montata, gelato, macedonia, frutti in armagnac e così via.
- È possibile candire o glassare la frutta seguendo la propria fantasia. Le banane sono ideali per frullati al latte e come ingredienti per alimenti per neonati, dopo avere ridotto in polvere le banane essiccate.
- È possibile arricchire diversi frutti con miele e noci. È possibile mescolare la frutta fresca alla frutta essiccata dopo che quest'ultima è stata messa in ammollo. A seconda della ricetta i frutti verranno lasciati interi o tagliati a grossi pezzi.
- Una specialità dell'Himalaya è il cosiddetto “fruit leather”, che si prepara utilizzando diversi frutti frullati ai quali si aggiungono miele, noci e spezie. Al composto viene data la forma di un panetto appiattito che viene tagliato in bocconcini squadrati. Questi ultimi vengono fatti essiccare fino a quando non diventano duri. È anche possibile farcire questo panetto, arrotolarlo e tagliarlo a fette.

La verdura viene generalmente messa a mollo prima di essere utilizzata. Ad esempio, per ogni tazza di verdura essiccata si aggiunge una tazza di acqua tiepida o calda. Non aggiungere più acqua di quanta non ne sia necessaria per l'alimento. Inoltre, non lasciare le verdure troppo a lungo in ammollo prima di utilizzarle.

- Le verdure ammollate richiedono più o meno lo stesso tempo di quelle surgelate per cuocere. Le verdure utilizzate per le zuppe, essiccate in pezzetti relativamente piccoli, potranno essere utilizzate direttamente, senza che sia necessario metterle a bagno. Le verdure essiccate utilizzate per zuppe, salse, condimento di insalate e così via, potranno essere tritate con il robot da cucina e mescolate cosi agli altri ingredienti.
- È consigliabile macinare le verdure essiccate utilizzate come alimenti per neonati, vellutate, salse e così via. È opportuno macinare al massimo la quantità che si prevede di consumare in un mese, poiché la durata di conservazione degli alimenti macinati si riduce.
- Dopo che sono state ammollate, le verdure essiccate possono essere utilizzate senza alcun problema insieme a prodotti freschi.
- Triturare o pestare le erbe aromatiche poco prima dell'impiego. Assicurarsi di rimuovere gli eventuali gambi duri ancora presenti.
- I funghi vengono messi in ammollo ed utilizzati esattamente come il prodotto fresco. Per zuppe e salse si potrà utilizzarne una parte in forma macinata.
- I peperoni ed i peperoncini possono essere tritati o macinati con il robot da cucina e conservati ulteriormente come spezie in un vasetto ermetico.

Di seguito viene fornita qualche altra idea tra le tante infinite possibilità di impiego:

- Minestre di verdura e minestroni, zuppe come il Pichelsteiner (una zuppa a base di carne), il Gaisburger Marsch (uno stufato), il cassoulet francese, la ratatouille, l'irish stew (stufato irlandese), il gulasch di verdure, il gulasch di funghi e così via.
- Ricoprire con una pastella e friggere i carciofi.
- Creare miscele personali di erbe aromatiche, infusi di erbe, oli alle erbe e così via.
- Sale al sedano, sale all'aglio: macinare l'alimento essiccato e mescolarlo al sale in una proporzione 1 : 1. Nei diversi libri di cucina si potranno trovare molte altre idee.

I

PREPARAZIONE

Alimento	Contenuto di acqua (%)	Pretrattamento od osservazioni	Immergere in acqua e limone	Livello di essiccatura	Tempo di essiccatura in ore (appross.)
Mele	84	Rimuovere il torsolo, tagliarle a fette o ad anelli	Sì	3	4 – 8
Albicocche	85	Tagliarle a metà o in quarti	Sì	3 (2)	8 – 12
Ananas	86	Sbucciarlo, tagliarlo a fette		3 (2)	8 – 12
Banane	65	Devono essere molto mature, tagliarle a fette o a strisce		3	5 – 8
Frutti di bosco	88	Tranne che per i mirtilli, è possibile utilizzare i frutti di bosco solo insieme ad altri frutti, a causa dei piccoli semi che contengono		3	4 – 6
Pere	83	Rimuovere il torsolo, tagliarle a metà o a fette	Sì	3 (2)	6 – 12
Datteri	23	Devono essere molto maturi		3	4 – 6
Fragole	90	Tagliarle a metà, lasciare intere quelle piccole	Sì	3 (2)	6 – 12
Fichi	78	Tagliarli a metà		3	4 – 6
Mirtilli	83	Lasciarli interi		3	4 – 6
Ciliege	82	Lasciarle intere, con il nocciolo		3	8 – 12
Meloni	81	Sbucciarli, togliere i semi, tagliarli a fette o a pezzetti		3	8 – 12
Pesche	89	Devono essere molto mature	Sì	3 (2)	8 – 12
Prugne / Susine	81 87	Tagliarle a metà e rimuovere il nocciolo oppure essiccarle intere con il nocciolo		3	8 – 14
Uva	81	Incidere i chicchi, se possibile utilizzare varietà senza semi		3	8 – 14
Agrumi	–	Tagliarli a pezzetti, tagliare la buccia a strisce per utilizzarla come aroma		3 (2)	8 – 10
			Sbollentatura (in min.)		
Carciofi	87	Pulirli e tagliare i cuori a metà	2 – 4	2	4 – 5
Cavolfiore	89	Tagliarlo in pezzi della grandezza di un cucchiaio, metterlo per ½ ora in acqua salata con un cucchiaio di aceto	3 – 4	2	5 – 7
Fagiolini verdi	90	Rimuovere le punte ed i fili, tagliarli in senso obliquo	3 – 4	2	5 – 6
Broccoli	89	Stessa preparazione del cavolfiore	3 – 4	2	3 – 5
Cetrioli	95	Tagliarli a fette con uno spessore di 10 mm	–	2	6 – 8
Cavolo	92	Pulirlo e tagliarlo a pezzi (a vapore)	2 – 3	2	3 – 5
Cavolo rapa	85	Tagliarlo a cubetti o a fette	3 – 5	2	3 – 5
Carote / Pastinache	88	Tagliarle in senso obliquo o trasversale	2 – 3	2	4 – 5
Prezzemolo	55	Rimuovere i gambi	–	2 (1)	2 – 3
Peperoni / Peperoncini	93	Tagliarli a strisce	–	2	4 – 6
Verdura mista per zuppe	–	Tagliarla a cubetti o a strisce	2	2 (1)	3
Asparagi	92	Sbucciarli, lasciarli interi o tagliarli in pezzetti di 20 mm	2 – 3	2	4 – 8
Spinaci	91	Sbollentarli a vapore fino a farli leggermente appassire	1	2	2
Sedano	94	Tagliarlo a fette	2	2	6
Cipolle	89	Tagliarle a fette	–	2	3
Pomodori	94	immergerli per 30 – 45 sec. in acqua bollente, sbucciarli e tagliarli in quarti	–	2	8 – 10
Rabarbaro	95	Sbucciarlo, immergerlo in acqua e limone e tagliarlo in pezzi di 25 mm	–	2	3 – 5
Zucche / Zucchine	92	Sbucciarle, rimuovere i semi e tagliarle in strisce di 8 mm o a fette	–	2	4 – 5
Erbe aromatiche	–	Privarle dei gambi, non sminuzzarle	–	1 !	2 – 3
Funghi	–	Tagliarli a metà, tagliare a fette i funghi più grossi	–	1 !	4 – 6

OSSERVARE QUANTO SEGUE!

I tempi di essiccatura indicati sono solo indicativi e possono differire notevolmente in base alla natura dell'alimento da essiccare utilizzato.

Le prugne primaticce non sono idonee all'essiccatura perché contengono poco fruttosio.

Impilare con cura i piani uno sopra l'altro. Uno spostamento dei piani durante l'essiccatura potrebbe pregiudicare il risultato.

Assicurarsi che la manopola della temperatura sia posizionata esattamente sulla posizione selezionata.

La base deve essere posizionata sempre al livello più basso. Solo in questo modo viene garantita la perfetta circolazione dell'aria.

GARANZIA

Le seguenti disposizioni di garanzia decorrono dalla data di acquisto e sono valide all'interno dell'UE e della Svizzera.

1. **Periodo di garanzia:** 2 anni

2. **Prestazioni di garanzia:**

a) Riparazione o sostituzione, a nostro esclusivo giudizio e dopo accurata verifica, di pezzi che presentano difetti di materiale o di fabbricazione.

b) La garanzia è valida solo su presentazione di questo certificato di garanzia, che a sua volta è valido solo se compilato in ogni sua parte nel giorno dell'acquisto.

c) La garanzia è valida solo per il primo utente.

d) Il periodo di garanzia non sarà rinnovato o prolungato a seguito di successiva riparazione o sostituzione di pezzi.

e) I costi di trasporto sono a carico dell'acquirente (non vale per i primi 6 mesi di garanzia).

f) In caso di guasto o difetto irreparabile, qualora la riparazione venisse da noi respinta o gli interventi necessari non fossero eseguiti entro un termine adeguato, si provvederà - a scelta dell'utente entro 6 mesi dalla data di acquisto/fornitura - alla sostituzione gratuita dell'apparecchio o al rimborso del valore minimo o alla riconsegna dell'apparecchio dietro rimborso del prezzo d'acquisto, tuttavia non del prezzo corrente sul mercato.

3. **La garanzia non è valida:**

- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per le spazzole del motore.
- per parti leggermente fragili in bachelite, vetro, plastica e simili, eccetto che si tratti di difetti di costruzione riconosciuti da noi come tali.
- per danni causati da errata installazione o fissaggio.
- se l'apparecchio è collegato ad una rete elettrica di tensione maggiore rispetto a quella indicata sull'apparecchio.
- in caso di uso errato o inadeguato.
- in caso di scarsa cura.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di trasporto inadeguato o di imballaggio inadeguato per il trasporto.

4. **La garanzia decade:**

- se l'apparecchio è utilizzato per scopi diversi da quelli domestici.
- se le riparazioni e le modifiche sono eseguite da personale non autorizzato dalla nostra azienda.

Garantiamo questo apparecchio per un periodo di 2 anni per guasti dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decorre dal giorno della fornitura del prodotto ed è valida solo su presentazione del certificato di garanzia e della ricevuta fiscale di pagamento. Ulteriori pretese di garanzia sono escluse.

Modello:	Importante! Si prega di annotare l'FD- Code apposto sulla targhetta dell'apparecchio:

Timbro e firma del Rivenditore ***Data dell'acquisto***

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Abyste předešli způsobení různých škod nebo jiných nebezpečí nesprávným používáním, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze a uschovejte si ho. Přístroj předávejte dalším osobám pouze s tímto návodem k obsluze. Spotřebič nesmí být využíván k jiným než uvedeným účelům. Je určen pouze k použití v domácnosti, nikoliv ke komerčním účelům. Při zjištění neodborného zacházení zaniká nárok na záruku.

SUŠIČKA OVOCE BHG 601

CZ

CE

Tento spotřebič odpovídá směrnici EG 2004/108/ EWG o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici 2006/95 EWG pro nízkonapěťové systémy.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnost elektrospotřebičů BIELMEIER odpovídá ob ecně uznávaným technickým předpisům a zákonným ustanovením. Přesto bychom chtěli Vás i ostatní uživatele upozornit na následující skutečnosti.

PŘED UVEDENÍM SPOTŘEBIČE DO PROVOZU SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ NÁVOD K OBSLUZE A USCHOVEJTE SI HO.

- Spotřebič připojte jen ke zdroji střídavého napětí, které odpovídá označení na typovém štítku spotřebiče.
- Chraňte přístroj v místě použití před stříkající vodou a kapkami.
- Po ukončení provozu, před údržbou přístroje nebo při event. poruše, vytáhněte síťový kabel z elektrické zásuvky.
- Za provozu je spotřebič horký.
- Děti neznají nebezpečí, která můžou vzniknout při zacházení s elektrickými spotřebiči, proto je nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem bez dozoru.
- Spotřebič neodkládejte ani nenechávejte v provozu na horkém povrchu nebo v blízkosti otevřeného plynového hořáku.
- Spotřebič musí za provozu volně stát a nesmí být přikryt, aby nebyl zamezen přívod a odvod vzduchu.
- Elektrickou část spotřebiče s přívodním kabelem neponořujte nikdy do vody.
- Spotřebič provozujte jen v suchých místnostech.
- Před odnětím elektrické části spotřebiče vytáhněte nejdřív přívodní kabel ze zásuvky!
- Při zjevném poškození spotřebiče nebo přívodního kabelu nechte spotřebič přezkoušet u odborníka nebo v příslušném servisu.
- Za eventuální škody vzniklé používáním spotřebiče k jiným než uvedeným účelům nebo nedodržením návodu k obsluze, nepřebíráme odpovědnost.

VŠEOBECNĚ O SUŠENÍ

Sušení a pražení jsou jedny z nejstarších člověku známých způsobů konzervace.

Potraviny obsahují více či méně vody. Sušením je odstraněná voda a tím také živná půda pro vznik hniloby, kvasných procesů a plesnivění. Při správném sušení a skladování si usušené potraviny zachovají trvanlivost po celá léta.

Odstraněním vody dochází k nahromadění aromatických látek, proto je usušená potravina často chutnější. Vitamíny, živiny a minerály zůstávají nepoškozené. Vyhnete se také použití síry a ostatních konzervačních látek.

I když potraviny raději zavařujete nebo zamrazujete, přináší sušení další obohacení chutí a využití v kuchyni.

Sušení na slunci v naší zeměpisné šířce není vždy možné. Sušení v domácnosti v uzavřené pečící troubě s menší možností cirkulace vzduchu je častou příčinou pocení, lepení nebo odkapávání šťávy sušené potraviny. Údržba takto znečištěné trouby je velmi náročná, protože není k sušení zkonstruovaná.

FUNKCE

Vaše nová sučička ovoce pracuje rychleji a efektivněji na základě fyzikálních principů.

Shora nasávaný proud vzduchu je speciální topnou spirálou rovnoměrně ohříván. Tím je vzduch dobře připraven k vázání vlhkosti a lehkým přetlakem rovnoměrně rozdělen do každého jednotlivého sušícího patra, kde odebírá potravinám vlhkost.

Vzduch nasycený vlhkostí neprochází všemi dalšími patry, ale je odváděn v každém patře zvlášť příslušnými otovory ven. Proto nemá sušička žádná síta ani mřížky, ale má uzavřená, snadno omyvatelná patra, kterými malé kousky ovoce a byliny nemohou propadnout. Tato soustava umožňuje rovnoměrné sušení ve všech patrech bez nutnosti jejich přesunování a spotřebič může být v provozu do krátké doby před ukončením sušení bez dozoru za použití automatického časovače. Zda byla docílena požadovaná jemnost sušené potraviny stačí vyzkoušet ke konci doby sušení, a to zrakem a na omak. Zvlášť náročné sušené potraviny se mohou eventuálně vytřídit a dobu sušení ještě o něco prodloužit.

PŘÍPRAVA

- Před prvním použitím a na začátku sezóny pro sušení doporučujeme patra umýt, ale ne drhnout!
- Spotřebič postavte na místo, kde nebude po celou dobu sušení překážet. Během sušení se může podle druhu sušené potraviny rozšiřovat příjemná, aromatická, ovocná nebo kořeněná vůně.
- Aby byly suroviny spolehlivě a chutně zakonzervovány je třeba je dobře umýt.
- Používejte jen potraviny, které jsou nezávadné, poškozená místa pečlivě odstraňte. U ovoce odstraňte jádřinec.
- Ovoce má být zralé, avšak ne přezrálé.
- V jednotlivých případech najdete v tabulce doporučené zpracování.
- Jestliže se chcete vyhnout přirozenému zhnědnutí řezných ploch, můžete plody krátce namočit do roztoku z jedné polévkové lžíce citrónové šťávy a jednoho šálku vody, a následně je pak nechat okapat na utěrce. Citrónovou šťávu lze nahradit vitamínem C, který snadno obstaráte v lékárně nebo v obchodě.
- Pro většinu zeleniny se hodí blanšírování (viz. tabulka). Připravená zelenina se ponoří v síti nebo drátěném koši do hrnce s vařící vodou. Časové hodnoty v tabulce pro blanšírování se počítají od chvíle, kdy se voda opět začne vařit.
- Rovnoměrný výsledek sušení dosáhnete nakrájením ovoce na přibližně stejně velké kousky. Tenké plátky se suší rychleji, nezapomeňte však na to, že se kousky sušením ještě zmenší.
- Orientační objemové množství na jedno patro (podle druhu ovoce) je cca. 500 g čerstvého ovoce, případně 200 – 300 g čerstvé zeleniny.
- Doporučuje se kousky ovoce ukládat nastojato a těsně vedle sebe. Neoloupané ovoce pokládejte zásadně slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Kousky tvaru plátků zarovnávejte šupinovitě, ne na plocho.
- Zeleninu rozložte pravidelně jen v jedné vrstvě.
- Byliny suště velmi šetrně!

  Pokud vznikne příliš intenzivní vůně, je nastavená teplota příliš vysoká. Z bylin odstraňte stonky a dál je nezmenšujte. Listovou zeleninu během sušení občas obraťte, aby se neslepila. Patra nepřeplňujte, abyste nenarušili cirkulaci vzduchu.
- Motorovou část sušičky s průhledným víkem umístěte na horní patro.
- Nastavte teplotu dle druhu suroviny na odpovídající stupeň teploty (viz. tabulka).
- Síťový kabel zastrčte do zásuvky.
- Časový spínač nastavte na požadovaný čas sušení. Nyní je spotřebič v provozu a vypne se automaticky po uplynutí zvolené teploty.

DOBA SUŠENÍ

Doba sušení je závislá na druhu suroviny, objemu vody, zralosti a síle nakrájených plátků, stejně tak na pokojové teplotě a počtu pater sušičky. V případě pochybností lze zvolit kratší dobu sušení a provést vícekrát kontrolu zrakem i na omak.

Tento spotřebič zásobuje suchým vzduchem všechna patra téměř rovnoměrně, přesto se však můžou ve výsledku objevit drobné rozdíly. Dle individuální potřeby se mohou kousky, které ještě nejsou dostatečně suché, ponechat o 0,5 až 1 hodinu déle sušit. Proces sušení má následovat bezprostředně po dokončení přípravy surovin k sušení. Celý průběh by měl proběhnout bez přerušení.

Příliš dlouhé sušení bylin a podobných aromatických surovin způsobuje příliš velký únik chuťových látek.

Plody, které mají být spotřebovány bez namočení, např. jako občerstvení nebo jako lehká a skladná svačinka na cesty, by se neměly přesušit. Měly by se dát snadno kousat a neměly by se lámat.

Provést zkušební ochutnávku je nejspolehlivější až po vychladnutí potraviny. Sušená zelenina by měla být na omak spíš ještě tuhá, ne lámavá a drobivá. Cibule a petržel připomínají papír.

NASTAVENÍ TEPLOTY

Nastavení správné teploty je velmi důležité:

Stupeň 1 asi 20°C přesahující teplotu okolí pro byliny a houby

Stupeň 2 asi 40°C přesahují teplotu okolí pro všechny druhy zeleniny a choulostivé druhy ovoce

Stupeň 3 asi 60°C přesahující teplotu okolí pro všechny ostatní druhy ovoce

SKLADOVÁNÍ

Po ukončení sušení nechte potravinu dobře vychladnout, teprve pak ji uskladněte. Jako skladovací nádoby jsou nejlepší umyté sklenice se šroubovacím uzávěrem, které se dnes v domácnosti běžně používají. Pokud budete odebírat sušené potraviny po částech, jsou sklenice praktičtější než sáčky. Nejlepší způsob uskladnění pro sušenou zeleninu je v sáčcích svařených foliovačkou nebo ve vakuových sáčcích.

Usušené potraviny mohou být skladovány za každé pokojové teploty, lépe ale na suchých, chladných a temných místech po celé roky. Optimální chuť mají v následujících zimních měsících a časně na jaře. Doporučuje se příležitostná kontrola stejně jako u zavařovaných potravin. Při teplotě skladování o 10°C nižší se doba prodlouží 2 – 3 krát. Nálepky s názvem potraviny a datem provedení dodají přehled a plně završí radost z Vašeho vlastního výrobku.

ÚDRŽBA

Před každou údržbou nastavte časový spínač do polohy 0 a vytáhněte síťový kabel ze zásuvky. Motorovou část sušičky s průhledným víkem stačí čas od času utřít vlhkým hadříkem. Nikdy ji neponořujte do vody!

- Nový technologický systém sušících plat udělá z jejich umývání pouze vedlejší činnost.
- Sušená potravina za normálních okolností nekape ani nelepí.
- Sušící patra nemají žádná jemná síta ani mřížky.
- Patro je možné naplnit trochou vody, uložit na sebe a nechat odmočit; po chvíli je lze bez problémů umýt.
- Dbejte na to, abyste patra nepoškrábala, další čištění by bylo o to obtížnější.
- **Nasávací mřížka na motorové části musí být bezpodmínečně čistá. Při znečištění, např. při nánosu prachu, je nutné mřížku vyčistit štětečkem nebo vysavačem (s mírnějším stupněm sání).**

Všechny použité části a materiály jsou zdravotně nezávadné a doporučené pro styk s potravinami. Vzhledem k obsahu barviv, popř. ovocných kyselin v potravinách (např. mrkev), se může povrch sušících plat lehce obarvit. Toto není způsobené špatnou kvalitou použitého materiálu

CZ

PŘÍPRAVA

Druh ovoce	Obsah vody v %	Příprava a poznámky	Namáčení v kyselině citrónové	Stupeň sušení	Doba sušení v hod. cca.
Jablka	84	Řezy, kolečka, odstranit jádřinec	ano	3	4 – 8
Meruňky	85	Půlky nebo čtvrtky	ano	3 (2)	8 – 12
Ananas	86	Oloupat, kolečka		3 (2)	8 – 12
Banány	65	Dobře zralé, kolečka, proužky		3	5 – 8
Angrešt, rybíz	88	V kombinaci s jiným ovocem		3	4 – 6
Hrušky	83	Odstranit jádřinec, plátky	ano	3 (2)	6 – 12
Datle	23	Dobře zralé		3	4 – 6
Jahody	90	Půlky, malé v celku	ano	3 (2)	6 – 12
Fíky	78	Půlky		3	4 – 6
Borůvky	83	Celé		3	4 – 6
Třešně	82	S peckami, nedělit		3	8 – 12
Melouny	81	Oloupat, plátky		3	8 – 12
Broskve	89	Dobře zralé	ano	3 (2)	8 – 12
Blumy / Švestky	81 / 87	Odpeckovat, půlky		3	8 – 14
Hrozny	81	Nařiznout, lépe druh bez jader		3	8 – 14
Citrusy	–	Plátky, kůru na nudličky pro aroma		3 (2)	8 – 10
			Blanšírování v min. cca.		
Artyčoky	87	Očistit a krájet srdíčka na půlky	2 – 4	2	4 – 5
Květák	89	Kousky velikosti lžíce, na 0,5 hod. do slané vody, + 1 lžíce octa	3 – 4	2	5 – 7
Zelené fazolky	90	Konce a vlákna odstranit, krájet šikmo	3 – 4	2	5 – 6
Brokolice	89	Jako květák, +1 lžíce octa	3 – 4	2	3 – 5
Okurky	95	Plátky 1 cm	–	2	6 – 8
Kapusta	92	Očistit, proužky (v páře)	2 – 3	2	3 – 5
Kedluben	85	Kostky, proužky	3 – 5	2	3 – 5
Mrkev / Pastyňák	88	Kolečka	2 – 3	2	4 – 5
Petržel	55	Odstranit stonky	–	2 (1)	2 – 3
Paprika / Feferonky	93	Proužky	–	2	4 – 6
Polévková směs	–	Kostičky, nudličky	2	2 (1)	3
Chřest	92	Oloupat, vcelku nebo 2 cm kousky	2 – 3	2	4 – 8
Špenát	91	Blanšírovat v páře, až lehce zavadne	1	2	2
Celer	94	Plátky, kostky, nudličky	2	2	6
Cibule	89	Plátky	–	2	3
Rajčata	94	na 30 – 45 sekund, do vroucí vody, oloupat, rozčtvrtit	–	2	8 – 10
Rebarbora	95	Oloupat, 2,5 cm kousky, namáčení v kyselině citrónové	–	2	3 – 5
Dýně / Cuketa	92	Oloupat, odstranit jádra, plátky	–	2	4 – 5
Byliny	–	Bez stonků, nezmenšovat	–	1!	2 – 3
Houby	–	Plátky	–	1!	4 – 6

DÁVEJTE POZOR!

Uvedené časy sušení jsou pouze orientační a mohou se dle jakosti sušených surovin značně odlišovat.

Rané švestky jsou chudé na obsah cukru, proto nejsou k sušení příliš vhodné.

Pečlivě na sebe skládejte sušící patra, špatně nasazená patra mohou zapříčinit špatnou funkci sušičky.

Přesvědčte se, zda je vypínač otočen přesně na zvolený stupeň.

Nezapomeňte, že patra musí stát vždy na podstavci! Jedině tak je zaručena správná cirkulace vzduchu a pracovní deska je tak chráněna před vlivem horkého vzduchu.

ÚPRAVA POTRAVIN

O v o c e lze jíst v sušeném stavu jako malé občerstvení, ale lze ho také použít jako nápaditou přílohu v nepřeberném množství receptů.

Pokud chcete použít sušené ovoce namísto čerstvého, musí se nejdříve namočit, aby se mu vrátila voda, která se sušením odebrala. Podle objemu ovoce dodáme stejné objemové množství vody, tedy např. na 1 šálek sušeného ovoce 1 šálek vody. Pokud si nejste zcela jistí, použijte vody méně a nechte asi 4 hodiny odstát. Pokud jste i zde na pochybách, můžete nechat působit kratší dobu, surovina by mohla jinak rozbřednout.

Dále je možné využít nápadů z kuchařských knih, které nabízejí velké množství receptů v každé zemi.

Rady a tipy:

- Ovocné koláče a jiné cukrářské a pekařské výrobky, chléb s kousky ovoce, borůvkové zákusky, bohatá nabídka jako náhrada za rozinky atd.
- Kompoty k palačinkám nebo vaflím, pomazánky na chlebíčky, dezerty, jablečné polevy či omáčky atd.
- Přísady do některých masových jídel a divočiny, chutneys (ostrá indická směs z ovoce, bylinek, koření) atd.
- Přísada do müsli, pudingů, jogurtů, šlehačky, zmrzliny, ovocných salátů, koktejlů s alkoholem atd.
- Různé druhy ovoce lze kandovat nebo polévat polevou, zcela podle fantazie. Banány se hodí k mléčným nápojům a jako přísada do dětské výživy, pokud jsou v sušeném stavu umleté na prášek.
- Různé druhy ovoce se dají zdokonalit přidáním medu a ořechů. Lze také smíchat čerstvé plody spolu s usušenými, předem namočenými. Dle receptů je možné ovoce nasekat nadrobno nebo nahrubo.
- Zvláštní specialita z Himalájí je tzv. ovocná kůže, která se připravuje z různých druhů kašovitého ovoce za přidání medu, ořechů a koření. Vzniklá placka se pak nakrájí třeba na malé čtverečky, které se nechají usušit a ztuhnout. Hmota se dá také naplnit, srolovat a lze z ní krájet řezy.

Z e l e n i n u doporučujeme před použitím vždy namočit. Na 1 šálek sušené zeleniny přidejte 1 šálek vody. Nedávejte víc vody než je potřeba k přípravě celého pokrmu. Namočenou zeleninu nenechávejte dlouho odstát.

- Namočená zelenina potřebuje k uvaření přibližně stejně dlouhou dobu jako zelenina mražená. Zeleninu do polévek, která se suší nakrájená na nudličky, nemusíte předem namáčet. Sušenou zeleninu určenou do polévek, omáček, zálivek na saláty atd. můžete rozsekat v kuchyňském robotu na požadovanou velikost a připravit směs.
- K přípravě dětských pokrmů, krémových polévek, omáček atd. je vhodné sušenou zeleninu semlít. Do zásoby melte max. na 1 měsíc dopředu, protože mletím se zkracuje trvanlivost.
- Sušenou zeleninu můžete po namočení bez dalších úprav smíchat s čerstvě sklizenou.
- Byliny rozemelte nebo rozemněte bezprostředně před použitím. Dávejte pozor, abyste nepřidali tuhé stonky.
- Houby namočte a použijte jako čerstvé. Do polévek a omáček je vhodné část usušených hub přidat i v rozemletém stavu.
- Papriky a feferony je vhodné rozsekat nebo rozemlít v kuchyňském robotu a uchovávat jako koření ve vzduchotěsných sklenicích.

A na závěr ještě několik tipů:

- zeleninová polévka Minestrone, jídla z jednoho hrnce, zeleninový a houbový guláš, různé speciality mezinárodních kuchyní.
- Vlastní směsi bylin, bylinkové čaje, bylinkové oleje atd.
- Celerová nebo česneková sůl (semlít usušenou zeleninu a smíchat v poměru 1 : 1 se solí).
- A spousty dalších nápadů můžete najít v kuchařských knihách.

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí pro země EU (i Českou republiku) a Švýcarsko tyto podmínky:

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.

c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.

d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.

e) poplatky za dopravu hradí kupující.

f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.

3. Záruka se nevztahuje na případy:

- poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
- na lehce rozbitné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
- poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
- kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
- chybného nebo neodpovídajícího použití.
- nedbalosti při používání.
- upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
- nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.

4. Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.

Model:	Důležité ! Prosím, napište si FD kód, který je umístěný na štítku:

razítko a podpis prodávajícího ***datum prodeje***

BIELMEIER®
HAUSGERÄTE GMBH

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com

BIELMEIER®
DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE S.R.O.

Bielmeier Hausgeräte s.r.o.
Bořice 25
CZ-34401 Domažlice

Tel.: +420 - 379 768 010
Fax: +420 - 379 768 020
E-Mail: bielmeierhausgeraete@iol.cz
Internet: www.bielmeier.cz